Limiter le gaspillage alimentaire

Dunkerque Grand Littoral - Communauté Urbaine

Auteur :

Pertuis de la Marine
Bp 85530
59386 Dunkerque cedex 1
Voir le site internet
Joachim Deketer
joachim.deketer@cud.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Suite à la signature du Programme Local de Prévention des déchets en 2010, la Communauté urbaine de Dunkerque s'est engagée dans une vaste démarche de réduction des déchets à la source.

La population de la Communauté urbaine de Dunkerque, suite à l'intégration des communes de Spycker et de Ghyvelde, est de 207 018 habitants.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Diminuer de 10 % la quantité d'aliments non consommés jetés (gisement total potentiel 8 kg/hab/an d'aliments emballés jetés et 59 kg/hab de déchets alimentaires).

L'objectif Réduction fixé par le PLP est de 1 kg/an/hab.

Sensibiliser l'ensemble de la population ainsi que les scolaires au gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

L'objectif annuel 2013 était de 15 opérations.

Les résultats sont de 21 opérations soit 4 157 personnes sensibilisées.

Résultats qualitatifs

L'exposition réalisée pour l'opération "légumes dans la ville" a permis à la CUD de se lancer sur le thème du gaspillage alimentaire en 2013 en utilisant les panneaux déroulants pour sensibiliser divers partenaires habitants et scolaires sur ce thème.

Cette exposition a rencontré un vif succès sur l'année 2013.

MISE EN OEUVRE

Planning

Dans la continuité de l'opération en 2012 "légumes dans la ville", la CUD a décidé d'utiliser l'exposition afin d'organiser diverses opérations sur la "lutte contre le gaspillage alimentaire" en 2013.

Cette exposition comprend 6 panneaux (3 génériques et 3 pédagogiques).

- 2 panneaux pour la saisonnalité des fruits et légumes
- 2 panneaux pour le rangement du frigo
- 2 panneaux pour le compostage

Sont également distribués lors des manifestations et des actions de sensibilisation des sets de table anti gaspi.

En 2013, 21 opérations réalisées auprès des publics suivants :

- 3 opérations dans les cantines scolaires
- 4 opérations internes (Cap Prévention + midi découverte)
- 4 opérations dans les centres sociaux et maison de quartier
- 1 opération en habitat collectif
- 7 opérations dans le cadre d'évènements (rallye du Développement Durable, salon des mets, salon du vin et de la bière, festival du sable et des érables, fête des jardins, Dunkerque en couleur, Cap santé).
- 1 opération dans le cadre de la semaine sur la Réduction des déchets (une cantine scolaire + une cantine d'entreprise)
- 1 opération au forum Greencook.

Moyens humains

* 1 chargé de mission santé, prévention, hygiène et sécurité alimentaire

* 1 pilote gaspillage alimentaire

* 1 chargé de mission communication

* 1 chef de service information et éducation au développement durable

* 1 pilote compostage

* 2 animateurs

Moyens financiers

En 2013

Impression des sets de table : 2 569 € HT

Divers supports de communication tels que l'achat de magnets, fruits et légumes, boîtes à goûter : 2 198,01 € HT

Achat et impression des panneaux déroulants : 3 kits de 6 panneaux = 3 000 € HT

Moyens techniques

Une exposition itinérante, un frigo, un composteur, un véhicule + divers supports de communication.

Partenaires mobilisés

* Agents cud : direction de l'écologie urbaine, régie collecte, direction de la communication

* centres sociaux

* bailleurs

* associations

* établissements scolaires et cantines

* centre permanent d'initiatives pour l'environnement flandre maritime

* conseil régional

* maisons de quartier

* cantine entreprise

* les habitants du territoire

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Les objectifs de sensibilisation ont été atteints.

Une opération en transversalité avec la direction de la communication et l'écologie urbaine a bien fonctionné grâce à l'implication active des agents CUD, CPIE FM et guides composteurs bénévoles.

Cependant, pour l'année 2014, il serait judicieux de travailler sur une nouvelle approche pour les scolaires.

Difficultés rencontrées

Exposition adaptée à tous publics

Les participants sont intéressés par le sujet

Recommandations éventuelles

Concernant les actions sur le gaspillage alimentaire dans les cantines, la CUD a fait le choix de s'orienter, en un premier temps, sur de la sensibilisation et l'établissement d'un constat.

Celui-ci est présenté au responsable de la cantine qui, lui seul, peut améliorer ou pas le fonctionnement sachant qu'il est tenu de respecter la réglementation sanitaire qui est très stricte.

Il est suggéré pour 2015 de mettre en place des actions concrètes (sur la préparation des repas, la chaîne de distribution, la gestion des restes ...) et l'implication des publics concernés.

Mots clés

CENTRE DE TRI | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions