
lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges

Conseil Général du Lot

Hôtel du Département - Place Chapou
BP 291
46005 Cahors

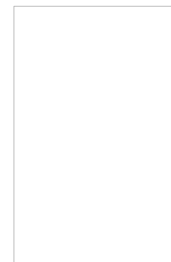
[Voir le site internet](#)

Annie Guessard

annie.guessard@lot.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

Chaque année, nous jetons, individuellement, 20 kg d'aliments dans nos poubelles. Les restaurants scolaires n'échappent pas à ce gaspillage.

Pour sensibiliser les élèves des collèges du Lot au gaspillage alimentaire et en parallèle au compostage, la commission "éducation/environnement" du Conseil départemental jeunes a souhaité mener une enquête auprès de 7 collèges lotois où les jeunes élus sont élèves.

Cette enquête s'est déroulée pendant la mandature du CDJ 2012-2013 avec le projet de travailler sur une exposition itinérante sur le gaspillage alimentaire, composée de 5 panneaux élaborés à partir des résultats des enquêtes qui portent sur 3 thématiques :

- pesée de pain
- enquête de satisfaction
- restes de repas

Les étapes importantes :

1. rencontre des référents des collèges où sont élus les CDJ de la commission "éducation/environnement" - objet : remise du tableau de suivi des différentes missions des jeunes élus.
2. échanges entre les jeunes élus et les personnels de cuisine pour légitimer l'action portée par le CDJ.
3. exploitation en commission des questionnaires retournés
4. conception des affiches

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- faire prendre conscience aux collégiens que le gaspillage alimentaire était présent tous les jours dans leur restaurant scolaire et d'en mesurer l'étendue (évaluer les quantités et types d'aliments les plus gaspillés et en connaître les causes)
- faire circuler cette exposition et accompagner les collègues qui souhaitent mener un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire

Résultats quantitatifs

- pour la pesée de pain, le constat a été le même pour les collègues qui ont mené l'enquête : jusqu'à 2 kg de pain, l'équivalent de 10 baguettes, ont été retrouvés dans les poubelles pour 300 à 380 repas servis

Résultats qualitatifs

- sensibilisation des élèves et les équipes des restaurants scolaires qui ont travaillé sur cette question : faire goûter, ajuster les quantités servies, limiter le pain sont autant de pistes pour alléger encore davantage le poids des poubelles.
- création d'un outil de sensibilisation, alimenté par les données recueillies lors des enquêtes de satisfaction et mis à disposition des établissements scolaires ou d'associations dans le cadre d'actions de sensibilisation.

MISE EN OEUVRE

Planning

1. sept./nov. 2012 : rédaction du courrier à destination des collègues. Rédaction des questionnaires concernant l'enquête sur le gaspillage alimentaire. Présentation du protocole d'enquête dans les collèges à partir des questionnaires. Préparation des affiches et documents d'évaluation pour les enquêtes.
2. nov./déc. 2012 : rencontre avec les collègues (responsables et agents de cuisine)
3. janv. 2012/avril 2013 : réunions avec le service communication. Validation du graphiste e rédaction des 5 panneaux. Finalisation de l'exposition pour présentation en commission CDJ.

Moyens humains

20 jours environ

service communication

service éducation

service agriculture et environnement

réfèrent CDJ

élus du CDJ

Prévoir 1/2 journée par collège pour la présentation de l'action en présence des responsables (proviseur/gestionnaire/responsable cuisine) et du jeune élu du CDJ - fixer le calendrier des pesées avec les intéressés en fonction de leur charge de travail

Au niveau du collège, prévoir un temps pour la pesée et la retranscription par écrit (ques minutes)

Moyens financiers

2 445 € pour la réalisation des panneaux par un graphiste

Moyens techniques

matériel de pesée

Partenaires mobilisés

services du Département

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

cette action est reproductible

Difficultés rencontrées

s'appuyer sur les jeunes élus du CDJ qui ont fourni un réel travail d'investigation auprès de leur collègue et ont concouru à sensibiliser au sein de leur établissement

Recommandations éventuelles

impliquer les personnels de restauration ainsi que le gestionnaire et quelques enseignants pour la partie pédagogique.

Mots clés

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