Luttons contre l'obésité alimentaire de nos poubelles

Anjou Bleu Communauté

Auteur :

Place du Port
Bp 50148
49501 Segré
Voir le site internet
Céline Jacques
celine.jacques@anjoubleucommunaute.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La Communauté de Communes de Pouancé-Combrée a mis en place une charte d'éco-exemplarité écoles et collèges en 2012.

Le collège P. Cousteau de Pouancé l'a signée en 2012. Il s'agit de mener des actions de réduction des déchets produits dans l'établissement, en associant l'ensemble des acteurs du collège.

Dans le cadre de cette charte, la Communauté de Communes a souhaité travailler sur les déchets alimentaires du collège qui constituent la plus grande quantité de déchets produits pour cet établissement.

Ne pouvant pas composter les restes de repas, le collège s'est engagé dans une action "stop au gaspillage alimentaire" afin de réduire ses déchets organiques.

Un professeur de sciences a souhaité mettre en place un programme de sensibilisation des 3 classes de 4ème sur toute l'année scolaire via diverses interventions de la technicienne du service environnement de la Communauté de Communes de Pouancé-Combrée.

Cela a donc permis à la Communauté de Communes de mettre en place une action avec cette enseignante sur la thématique "moins de gâchis dans l'assiette".

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Quantifier le gaspillage alimentaire au collège et en estimer le coût
- Sensibiliser les élèves
- Identifier des solutions pour réduire le gaspillage

Résultats quantitatifs

L'établissement distribue environ 38 000 repas/an (en moyenne 270 demi-pensionnaires par jour).

Les pesées réalisées avant la sensibilisation ont montré que le gaspillage alimentaire au collège est estimé pour une année scolaire à :

- 18 kg / élève / an de nourriture non consommée et jetée (soit 130 gr / repas / élève soit 4,9 tonnes par an pour l'établissement)
- 5 pains gaspillés / élève / an (soit 1 400 pains gaspillés par an pour l'établissement)
- 3 litres d'eau / élève / an (soit 800 litres d’eau par an pour l'établissement).

Les pesées réalisées après la sensibilisation sur une semaine ont montré que

- le gaspillage des restes de repas a baissé de 14% : 15 kg / élève / an (soit 110 gr / repas / élève soit 4,2 tonnes/an pour l'établissement)
- baisse de 5% du pain gaspillé : 4,8 pains / élève / an (soit 1 320 pains par an pour l'établissement)
- baisse de 50% de l'eau gaspillée : 1,5 litre / élève / an (soit 400 litres d'eau par an pour l'établissement)

Résultats qualitatifs

Les 3 classes de 4ème (75 élèves) encadrées par leur professeur de SVT ont participé aux opérations de pesées et de sensibilisation de leurs camarades dans la cantine (nombre non connu). Ces élèves se sont totalement investis dans le projet.

La direction, les agents de restauration et les surveillants se sont également fortement impliqués sur ce projet.

MISE EN OEUVRE

Planning

janvier 2014 : 1ère sensibilisation des élèves sur le gaspillage alimentaire et réunion avec l'équipe de restauration et l'agent d'entretien pour planifier les menus et l'organisation de la pesée et la fabrication du gachimètre du pain

1ère semaine d'avril 2014 : pesées des restes de plateaux par catégories (sans sensibilisation préalable) : restes de repas / pain / eau / emballages et serviettes

2ème et 3ème semaines d'avril : réalisation d'affiches à partir des résultats des pesées pour mettre dans la cantine et sensibilisation par les élèves le midi

4ème semaine d'avril : pesées des restes de plateaux par catégorie : restes de repas / pain / eau / emballages et serviettes

mi-mai: bilan de l'opération avec les élèves et réflexion sur des solutions pour réduire durablement le gaspillage alimentaire et envoi de ces propositions à la direction

septembre 2014 : bilan avec la direction et l'équipe de restauration pour voir quelles actions peuvent être mises en place pour cette nouvelle année scolaire

Moyens humains

- Technicienne déchets de la Communauté de Communes
- Professeur de SVT du collège
- Chef cuisine du collège
- Les 75 élèves de 4ème

Moyens financiers

Temps passé par l'agent de la Communauté de Communes et le personnel de l'établissement

Moyens techniques

Balance, table de séparation des différents déchets, seaux, gachimètre du pain, gants

Partenaires mobilisés

Le Conseil Général du Maine et Loire dans le cadre de son plan de prévention des déchets et de l'expérimentation qu'ils ont menées avec des établissements du département.

Le CG 49 a installé une table de séparation des biodéchets dans le collège Cousteau.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Opération reproductible

Importance de la mobilisation de la direction de l'établissement et d'un enseigant référent

Difficultés rencontrées

thématique non abordée avec les établisssements scolaires avant cette opération

Recommandations éventuelles

Importance de l'investissement d'un enseignant, de l'équipe cuisine et entretien et de la direction.

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

Gaëtane GERGAUD
gaetane.gergaud@ademe.fr
Direction régionale Pays de la Loire