CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire au collège

Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg

Auteur :

31, Rue du Geisbourg

68240 Kaysersberg

Voir le site internet

Olivier Moreuil

m.rajoelison@cc-kaysersberg.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre du Programme local de prévention des déchets, la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg a souhaité initier un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements du second degré. En partenariat avec le CPIE Hautes-Vosges, ce projet s'est déroulé de janvier à juin 2015. Ce projet a été élaboré en donnant une large part d'autonomie aux membres du groupe-projet, afin qu'ils s'approprient le sujet et réalisent des actions concrètes et réalistes dans le même temps. Des fiches techniques, des apports théoriques et pratiques complètent la prestation et des réunions marquant chaque étapes sont organisées. Un travail de restitution est demandé en fin d'année pour présenter les résultats de leur projet et exposer leurs propositions.

A noter que cette démarche est complémentaire au programme « Plaisir à la cantine » qui est une formation déployée en région depuis 2011 -2012 dans le Haut-Rhin- sous l'égide de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt). Elle comprend 6 modules de formation, en 10 journées destinées aux parents, agents de service, services de l'éducation, professeurs, principaux, infirmiers.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Créer un projet d'établissement pour limiter le gaspillage alimentaire au collège ;

- Accompagner les élèves, les personnels pédagogiques et techniques dans cette démarche ;

- Donner les moyens aux élèves d'être acteurs de leur projet.

Résultats quantitatifs

- 2 collèges partenaires de cette opération

- Respectivement 10 et 16 élèves associés avec le chef-cuisinier et le gestionnaire de chaque établissement

Résultats qualitatifs

- Participation active des élèves engagés dans la démarche

- Travail en synergie avec les élèves et les adultes du collège impliqués dans le projet

- Réalisation d'actions concrètes et opérationnelles

- Bon travail de restitution auprès des autres élèves et collègues.

MISE EN OEUVRE

Planning

Juillet 2014 :

Rencontrer le principal et le gestionnaire du collège

Faire valider le projet après rencontre avec le chef cuisinier

Définir une date de présentation du projet réunissant les acteurs concernés.

Octobre 2014 :

Présenter le projet aux acteurs concernés (principal, personnels administratifs, enseignants, équipe de cuisine, parents d'élèves..)

Former un groupe de pilotage

Décembre 2014 :

Présenter le projet aux élèves

Constituer un groupe d'élèves pour porter le projet.

Janvier 2015 :

Organiser une journée d'immersion (apports théoriques, visites de la cuisine et rencontre des cuisiniers)

Déterminer les pistes d'actions pour sensibiliser les élèves du collège à la problématique du gaspillage alimentaire.

Préparer l'opération de pesée

Mars 2015 :

Organiser une ou plusieurs opérations de pesée

Analyser les résultats

Créer des outils de sensibilisation

Mai 2015 :

Prendre conscience de la diversité des aliments, des saveurs, des textures...

Faire des expériences gustatives

Juin 2015 :

Organiser une animation de sensibilisation et une pesée d'aliments gaspillés

Analyser et présenter les résultats

Dresser un bilan des opérations de pesée.

Moyens humains

- 1 chargé de mission "Prévention des déchets" pour coordonner le projet

- 1 animateur du CPIE Hautes-Vosges pour le suivi du projet

- 1 enseignant/référent du projet en lien avec le groupe d'élèves constitué.

Moyens financiers

- 2 400 € par projet d'établissement correspondant à 50 heures de travail de la part du CPIE Hautes-Vosges

(élaboration du projet, interventions, suivi, coordination et bilan).

Moyens techniques

- balance de pesée

- bar à salades

- matériels graphiques (pour exposer les résultats)

Partenaires mobilisés

- Principaux de collège, gestionnaire et membres de l'équipe pédagogique

- Chef cuisinier

- Enseignant-référent

- CPIE Hautes-Vosges

- Journal local (DNA)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Facilement reproductible.

Le projet nécessite naturellement une adhésion préalable.

Difficultés rencontrées

Ce projet implique, de la part des élèves, de l'autonomie et de la volonté de travailler en partenariat avec les membres de l'équipe pédaogique et des cuisiniers.

Recommandations éventuelles

Il est recommandé de former un groupe, constitué en club afin de trouver des créneaux de travail en commun dans les plannings respectifs des élèves (notamment lorsque le groupe d'élèves provient de différentes classes et niveaux).

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | 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