Projet anti-gaspi au Lycée hôtelier Maryse Bastié - Hayange

Communauté d'Agglomération du Val de Fensch

Auteur :

Hôtel de la Communauté - 1, Rue de Wendel
Bp 20176
57705 Hayange
Voir le site internet
Sylvie Giacometti
sylvie.giacometti@agglo-valdefensch.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son Programme local de prévention des déchets, la Communauté d'agglomération du Val de Fensch accompagne le lycée Maryse Bastié de Hayange dans son projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette prise de conscience est à l'initiative du chef de cuisine qui est parti du constat d'une quantité d'aliments jetés trop importante au sein de l'établissement. Il a donc été décidé de faire en sorte de réduire le poids des déchets à la fin du service.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif 1er est d'évaluer les volumes de biodéchets produits au sein de l'établissement qui accueille 400 convives par jour.

A partir de pesées et de caractérisation de déchets réalisées au début de son enquête (Septembre / octobre 2015), le chef de cuisine a fait une estimation moyenne de quantités jetées qui s'élève à 120 g par plateau. L'objectif qu'il s'est assigné est d'atteindre les 80 g par plateau.

Résultats quantitatifs

Le 14 octobre 2015, en amont de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire fixée au 16 octobre, les élèves de la classe ATMFC 1 ont effectué les pesées de déchets sur un échantillon de 23 assiettes, avec une moyenne de 188 g de déchets par plateau en récupérant tout ce que les élèves y ont laissé. Attention : Les résultats tiennent compte des indésirables qui biaisent les données (emballages notamment).

L'opération sera renouvelée en triant séparément les catégories de déchets dans des sacs différents afin de pouvoir estimer au réel la quantité d'aliments jetée.

Après avoir testé quelques actions (portions réduites dans l'assiette, affichage en cuisine), le chef de cuisine est parvenu à réduire la quantité de déchets produits à 100 g par plateau, en tenant compte à la fois des déchets alimentaires issus de la préparation du repas, des plats non consommés et des restes sur les plateaux.

Les pesées des plateaux sont effectuées par les élèves en distinguant les résultats par catégorie de convives : élèves et personnel. L'affichage des résultats est réalisé chaque semaine à la restauration scolaire. Une enquête a par ailleurs été menée afin de connaître les raisons du gaspillage alimentaire.

Résultats qualitatifs

Dès la rentrée 2015/2016, un groupe de travail a été constitué et mobilise l'ensemble de la communauté scolaire de l'établissement autour de ce projet:

- Mme PERQUIN : Proviseur

- Mme MAZZOLENI : Gestionnaire

- Mme PETITJEAN : Chef des travaux

- Mme BRZENCZEK : Chef des agents

- M. CHIODO : Chef de cuisine

- Mme AUQUIER : Professeur de BSE (Biotechnologie/Santé/Environnement)

- Mme KOWACS : Professeur de BSE

- Mme BERNAERT : Professeur de BSE

- M. BLONDEAU : Professeur de salles (service).

Ce comité de pilotage a déterminé et validé les différentes phases du projet anti-gaspi :

Phase de sensibilisation :

- Questionnaires distribués à la totalité des élèves demi-pensionnaires sur leurs habitudes alimentaires au restaurant scolaire et à la maison;

- Questionnaires dépouillés par les élèves de CAP APR (Agents polyvalents de restauration);

- Affiches créées et fabriquées par Mme HERLORY (Professeur d'arts appliqués) avec les élèves de CAP APR.

Phase d'information :

Intervention de la chargée de mission prévention des déchets de la CAVF dans 9 classes soit 215 élèves.

Phase d'action :

Pesées quotidiennes des retours plateaux par les élèves et affichage des résultats

MISE EN OEUVRE

Planning

Octobre / Novembre 2015 :

- Organisation des 1ères pesées du gaspillage

- Elaboration d'un questionnaire destiné aux convives (élèves/professeurs/personnel administratif)

- Enquête en cuisine (atelier d'échange et de réflexion avec le personnel de cuisine)

Novembre 2015 :

- Ateliers de sensibilisation autour du gaspillage alimentaire pour les classes entrantes (seconde CAP et seconde Bac Pro), soit au total 9 classes.

Décembre 2015 / Janvier 2016 :

- Création d'une chanson sur le thème du gaspillage alimentaire par les élèves impliqués dans le projet avec l'aide d'un artiste local : Thierry FISCHER.

- Animation d'un atelier d'écriture, composition de la musique et enregistrement au studio MB Radio du Lycée Maryse Bastié par Marc ALLARY.

Janvier 2016 :

- Création d'affiches et de mobiles avec Mme HERLORY (Professeur d'arts appliqués) qui ont été exposés à la restauration scolaire

- Stand "Stop au gaspi" organisé dans le cadre des journées portes ouvertes de l'établissement

Février 2016 :

- Conception de la pochette du CD par les élèves avec Mme HERLORY

- Illustration de la chanson en bande dessinée afin qu'elle soit exposée dans le hall du lycée et que tous les élèves puissent prendre connaissance des paroles.

Moyens humains

Ce projet mobilise tous les corps de métier de l'établissement :

- Les élèves (9 classes pilote sont concernées par une sensibilisation au projet anti-gaspi)
- L'équipe de cuisine (démarche initiée par le chef de cantine)
- Les professeurs (BSE, SMS, service, mathématiques, arts appliqués…)
- La direction (Proviseur / gestionnaire / chef des travaux)

- La vie scolaire et les parents d'élèves seront également impactés par la mise en œuvre de ce projet.

Ce projet se doit de fédérer les ressources afin que la mobilisation autour du gaspillage alimentaire dans l'établissement demeure pérenne.

Moyens financiers

Après cette phase de constat : pesées quotidiennes et sensibilisation des élèves, le lycée souhaiterait entrer dans la phase opérationnelle et mettre en place des actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire (réaménagement de la plonge, systèmes de réservation des repas, etc.). Cette phase sera donc assortie d'investissements qui pourraient être soutenus par le Conseil Régional.

Moyens techniques

Pesées réalisées dans le self afin de mesurer la quantité d'aliments jetés, à menu égal, avant puis après l'action de sensibilisation pour permettre d'évaluer l'impact de l'intervention auprès des élèves.

Les ressources techniques mobilisées dans le cadre de ce projet sont internes à l'établissement notamment le studio d'enregistrement pour la chanson anti-gaspi.

Partenaires mobilisés

Lycée Maryse Bastié de Hayange (direction, élèves, professeurs, personnel des cuisines)

Communauté d'agglomération du Val de Fensch

Conseil Régional de Lorraine

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible dans n'importe quel établissement qui souhaite s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Difficultés rencontrées

Lors de la phase de sensibilisation, les élèves se sont appropriés le projet par le biais d'ateliers innovants, notamment l'enregistrement d'une chanson, ce qui les a d'autant plus impliqués qu'ils ont écrit les paroles.

Recommandations éventuelles

Ce projet a été initié par un professeur de l'établissement, néanmoins, il est indispensable que le projet soit soutenu par la direction et le personnel du lycée.

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

Julien RUARO
julien.ruaro@ademe.fr
Direction régionale Grand Est