

## Lutte contre le gaspillage alimentaire: Accompagnement de 5 collèges

### Préval Haut-Doubs

les Petits Planchants  
BP 235  
25303 Pontarlier Cedex 3

[Voir le site internet](#)

Auteur :

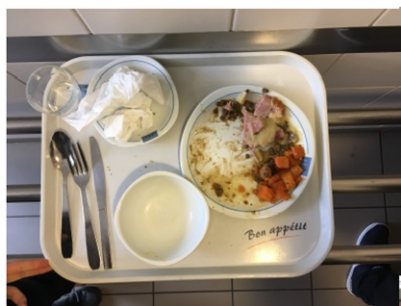
Gaëlle Journot

[prevention@preval.fr](mailto:prevention@preval.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



### CONTEXTE



Dans le cadre de sa labellisation "Territoire ZDZG", le syndicat Préval Haut-Doubs avait déjà identifié la nécessité de travailler avec les gros producteurs de biodéchets que sont notamment les collèges et les lycées.

Après avoir accompagné une dizaine d'établissements dans le tri et la valorisation des biodéchets, le syndicat a profité de l'appel à projets lancé par l'ADEME "1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire" afin de travailler sur cet axe important de prévention des déchets.

Le syndicat a travaillé étroitement avec le conseil départemental du Doubs pour déposer 2 dossiers de candidature distincts permettant de mettre en place des actions différentes selon les territoires. Par contre, les restitutions ont bénéficié à l'ensemble des établissements participants au niveau du département.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

**Objectif N°1 :** Renforcer la perception des impacts du gaspillage alimentaire par les élèves, notamment mesurée par un questionnaire de type « enquête » au self. Les élèves doivent prendre conscience de la part importante du gaspillage alimentaire et de leur rôle en tant qu'acteurs de la réduction de ce gaspillage.

**Objectif N°2 :** Former les professionnels de restauration et les gestionnaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire en leur donnant des solutions concrètes applicables dans leur établissements et favoriser les achats locaux.

**Objectif N°3 :** Mettre en place des actions concrètes pour réduire la part de gaspillage alimentaire par les équipes de restauration avec l'appui et l'accompagnement individualisé d'un prestataire spécialisé.

**Objectif N°4 :** Produire des affiches, des documents ou tout support de communication ou de sensibilisation en collaboration avec les élèves et les partenaires, duplicables ou utilisables dans d'autres collèges.

#### Résultats quantitatifs

De nombreux indicateurs et données ont pu être étudiés. La prise en compte de tous les biodéchets n'est pas pertinente pour identifier l'évolution du gaspillage alimentaire d'autant plus qu'il faudrait plutôt se féliciter de voir les biodéchets de la cuisine augmenter.

## Evaluation du gaspillage alimentaire (g/repas)

= restes de repas non servis jetés + restes de pain + 85% des restes de nourritures sur les plateaux.

Etablissements	Mars 2017	Mai 2017	3 <sup>ème</sup> pesée	quantité moyenne	évolution
Collège JC.BOUQUET: Morteau	45,7	72	51	56,2	11,6%
Collège JC.BOUQUET: Villers-le-Lac	64,7	69,2	65,45	66,5	1,2%
Collège E.FAURE	86,4	82,3	82	83,6	-5,1%
Collège L.PERGAUD	84	58,5	68	70,2	-19,0%
Collège H.FERTET	105	88,34	72	88,4	-31,4%

La période du programme couvrant une seule année scolaire, il paraît important d'étudier les résultats sur une échelle de temps plus longue car certains établissements ont mis en œuvre des actions de réduction du gaspillage alimentaire avant de participer au programme.

### Résultats qualitatifs

- projet d'établissement impliquant d'autres acteurs que les personnels de cuisine: direction, intendance, CPE/Surveillant
- le programme a permis aux personnels de chaque établissement de rencontrer et travailler avec leurs homologues
- les méthodes de travail en cuisine ont été revues: les gains de temps obtenus ont permis d'améliorer le service ou la qualité des plats proposés.
- les effets de la sensibilisation des élèves est difficile à évaluer.
- les économies engendrées ont permis d'acheter des denrées de

Etablissements	Gaspillage (g/repas)	écarts à la moyenne nationale
Collège JC.BOUQUET: Morteau	56,2	-48%
Collège JC.BOUQUET: Villers-le-Lac	66,5	-38,4%
Collège E.FAURE	83,6	- 22,6 %
Collège L.PERGAUD	70,2	-35%
Collège H.FERTET	88,4	-18,1%

(g/repas)

### Pesées de biodéchets

sans prise en compte des biodéchets de préparation

Etablissements	2015-2016	Mars 2017	Mai 2017	3 <sup>ème</sup> pesée	Evolution 2015-2017
Collège JC.BOUQUET: Morteau	80,7	55,4	81,7	57,7	-28,5%
Collège JC.BOUQUET: Villers-le-Lac	82	73,2	80	75,4	-8,0%
Collège E.FAURE	128,3	105	92	94	-26,7%
Collège L.PERGAUD	153	96	80	67,5	-55,9%
Collège H.FERTET	109	123,6	100,4	86,26	-20,9%

qualité supérieure.

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

Accompagné par l'association Restau'Co, les chefs de cuisine ont été formés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Même si la sensibilisation des élèves est importante, le pari du projet est de montrer que l'organisation du self, le matériel utilisé, les modes de services, la présentation des plats... ont un effet important pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Tous les établissements ont suivi les étapes suivantes du plan d'actions:

**1/ Réunion sur les achats locaux :** dispositif Agrilocal (CD 25)

**2/ La sensibilisation des éco-délégués :** séance d'animation organisée par Préval HD

**3/ Le prêt d'une exposition du département**

**4/ Journée de formation des chefs cuisiniers** par l'association Restau'Co:

**5/ 1<sup>ère</sup> série de pesées des biodéchets dans les établissements (4j)**

**6/ Réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire par *Restau'Co***

**7/ Réalisation du diagnostic qualitatif :** à travers questionnaire pour les convives de la cantine

**8/ Restitution des diagnostics aux personnels de cuisine**

**9/ Journée d'accompagnement *in situ*:** 2 consultant/formateurs ont passé une journée avec les chefs de cuisine

**10/ 2<sup>ème</sup> série de pesées des biodéchets**

**12/ Journée d'échanges/ restitution/ préconisations**

**13/ 3<sup>ème</sup> série de pesées des biodéchets**

**14/actions de sensibilisation des élèves :** tout au long du projet

**15 La production de supports de communication :** tout au long du projet

## Planning

Le programme s'est déroulé sur douze mois pour les établissements scolaire, dont 6 mois d'accompagnement par l'association Restau'Co, de décembre 2016 à décembre 2017.

## Moyens humains

Préval HD: 40 jours

Association resto'Co: 12 jours sur sites ou en réunion

Personnel des établissements : chef de cuisine, intendance... de 2 à 5 j chacun

Conseil départemental: 2 jours sur place

## Moyens financiers

13000€ de prestation de l'association Restau'Co soutenue par l'ADEME à hauteur de 7500€.

## Moyens techniques

L'association Restau'Co dispose du matériel de démonstration illustrant leurs préconisations: vaisselle, ustensiles de cuisines..

## Partenaires mobilisés

Le réseau Restau'Co ( [www.restauco.fr](http://www.restauco.fr))

Conseil départemental du Doubs (diététicienne)

Collèges publics (5 accompagnés sur le territoire du syndicat)

Autres collèges non accompagnés pour les restitutions

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

## Facteurs de réussites

- l'engagement de la part des établissements tout au long du programme
- l'accompagnement par des professionnels dont les préconisations ont fait leurs preuves dans d'autres établissements en Côte d'Or.
- accompagnement/concertation avec le département qui joue pleinement son rôle d'employeur en valorisant ces formations
- le syndicat avait déjà des liens avec certains des établissements participants

## Difficultés rencontrées

- nécessité de se conformer avec le calendrier scolaire et la disponibilité des agents (horaires et jours de travail).
- peu de temps disponible pour les agents des collèges : les services sont souvent en tension
- formalisation des démarches administratives du programme un peu contraignantes pour les établissements : questionnaire avant et après le programme
- tous les établissements ne réalisent pas tous les ans des pesées de biodéchets, et pas tous de la même manière, souvent sur des durées trop limitées
- remise en cause des pratiques et des consignes données aux chefs de cuisine : quelles consignes privilégier ? les quantités servies ? la diversité alimentaire ? les consignes sanitaires ?
- nécessité de clarifier les obligations réglementaires des recommandations ou des prescriptions sanitaires.

## Recommandations éventuelles

- faire vivre la démarche même après le programme d'accompagnement
- bien identifier les indicateurs que nous voulons mesurer
- travailler en lien avec la collectivité compétente (Le département dans le cas des collèges) = appui technique et hiérarchique

---

## Mots clés

### Dernière actualisation

Août 2021

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

Prisca VAN PAASSEN

[prisca.vanpaassen@ademe.fr](mailto:prisca.vanpaassen@ademe.fr)

Direction régionale Bourgogne-  
Franche-Comté