

Guide méthodologique « Prévention et gestion des déchets, et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et lycées, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur »

GERES



2 cours Foch
13400 Aubagne

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Alexia Hebraud
a.hebraud@geres.eu

[Consulter la fiche sur OPTIGÈDE](#)



CONTEXTE



De nouvelles dispositions réglementaires en matière de prévention des déchets, de tri et valorisation des biodéchets, et de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective sont apparues depuis 2015, renforçant les obligations concernant les déchets des établissements d'enseignement du secondaire, collèges et lycées.

Le Geres ayant déjà travaillé avec 12 collèges pilotes du département des Bouches du Rhône sur la gestion éco-responsable des déchets, et produit un guide méthodologique en 2006, il est apparu opportun d'actualiser le contenu du guide et d'en élargir le champ d'application aux lycées de la région Provence-Alpes-Côte

d'Azur.

À la suite d'enquêtes auprès des collèges des Bouches du Rhône et des lycées de la région sur leurs pratiques de gestion des déchets, de réels besoins ont été identifiés : un accompagnement des établissements sur ces nouvelles dispositions réglementaires, et sur la mise en place de solutions.

C'est pourquoi le Geres a proposé le projet du « **Guide méthodologique de prévention et gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et lycées de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur** ». Ce projet a pour objectif la réalisation d'un guide à destination de l'ensemble des établissements d'enseignement du secondaire de la région, apportant une méthode et des outils pour créer un projet d'établissement autour de la prévention et la gestion des déchets, et pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les éléments de l'ouvrage sont issus des retours d'expérience de 2 collèges et 6 lycées pilotes, accompagnés par le Geres, en partenariat avec Gesper, et avec le concours de 8 structures d'éducation à l'environnement pour la réalisation d'actions pédagogiques sur le gaspillage alimentaire (cf. *fiche Optigède «Geres -*

Accompagnement de 8 établissements pilotes de Provence-Alpes-Côte d'Azur pour la prévention et la gestion des déchets, et la lutte contre le gaspillage alimentaire »).

Par ailleurs, un protocole de diagnostic du gaspillage alimentaire a été testé (*cf fiche Optigède « Geres - Protocole de diagnostic du gaspillage alimentaire testé par 8 collèges et lycées pilotes de Provence-Alpes-Côte d'Azur »*), et un parcours pédagogique a été conçu et des actions de communication incitative ont été testées (*cf. fiche Optigède « Geres - Parcours pédagogique et Communication incitative pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans 8 établissements pilotes de Provence-Alpes-Côte d'Azur »*).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Ce guide méthodologique vise à faire évoluer les pratiques concernant les déchets dans les établissements d'enseignement du secondaire, au regard des principes de l'économie circulaire et de la lutte contre les changements climatiques. Ceci nécessite l'instauration d'actions de « prévention » qui consistent à limiter au maximum la production de déchets et leur toxicité, et notamment à réduire le gaspillage alimentaire. Il est à destination des directions des établissements, et particulièrement les gestionnaires, mais aussi des enseignants et tous les « services », l'idée étant de travailler en transversalité sur ces sujets. L'objectif était de concevoir un nouveau guide, permettant d'actualiser les informations sur la réglementation et les obligations des établissements, ainsi que les rôles des acteurs intervenant dans la gestion des déchets. Le contenu a aussi été revu en s'appuyant sur les résultats de l'enquête auprès des collèges, dont certains avaient utilisé le précédent guide et apprécié les éléments suivants : des informations réglementaires, un annuaire des prestataires locaux, et des exemples concrets d'action. Le document est envisagé uniquement en format numérique afin de pouvoir être diffusé et partagé facilement par le Département et la Région, et être disponible gratuitement sur les sites internet du Geres et des partenaires du projet.

Résultats quantitatifs

Le département des Bouches du Rhône diffuse une version papier du document à l'ensemble des 131 collèges du territoire La région Provence-Alpes-Côte d'Azur diffuse la version numérique du document aux 217 lycées régionaux.

Résultats qualitatifs

Les premiers retours sur le guide sont positifs et encourageants ! Ils émanent à la fois des personnes en charge de ces sujets à l'ADEME, la Région et le Département, ainsi que de l'association mandatée par la Région pour former 10 lycées sur la prévention des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire de l'aire Marseillaise en s'appuyant sur le guide.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le Geres a travaillé avec Gesper pour revoir et reprendre la rédaction de certaines parties du guide. L'actualisation du document a aussi été l'occasion de re-penser son architecture afin d'optimiser son utilisation. Une étude d'autres documents de ce type, et un travail amont avec le prestataire graphique ont abouti à l'idée de procéder selon les principes de facilitation graphique, qui permet d'alléger le texte et de dynamiser la lecture. Le guide comporte les chapitres suivants : • Chapitre 1 : les principales orientations réglementaires concernant les établissements • Chapitre 2 : la description de la méthode pour mettre en place un projet d'établissement sur les déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire • Chapitre 3 : la problématique des déchets alimentaires et de la lutte contre le gaspillage, avec un volet pédagogique pour accompagner cette démarche. • Chapitre 4 : « Boîte à outils » : outils pratiques permettant d'appliquer la méthode du guide et d'approfondir certains sujets : o des outils pour les diagnostics « déchets » et « gaspillage alimentaire » o des outils pour le volet pédagogique o des retours d'expérience d'établissements en région o des fiches « Déchets » o un annuaire des prestataires o une liste des symboles et labels Certains partenaires comme GRAINE Provence-Alpes -Côtes d'Azur et Maya Velmuradova chercheuse en communication incitative, ont contribué à la conception du volet pédagogique. Dans la boîte à outils figurent tous les outils développés et testés au cours de l'accompagnement des établissements pilotes : les méthodes de diagnostic des déchets et du gaspillage alimentaire, le parcours pédagogique, un outil de communication incitative, une affiche sur le gaspillage alimentaire et le climat. Pour les retours d'expérience, des interviews ont été conduits auprès des personnes ayant participé à la réalisation des diagnostics, la conception et la mise en place de solutions dans chaque établissement pilote. Enfin, une enquête auprès des prestataires de collecte et gestion de déchets régionaux, pour chaque catégorie de déchet, a été réalisée, par mail et complément téléphonique.

Planning

Le travail d'actualisation du guide, comprenant la réflexion amont, la rédaction, l'actualisation des contenus réglementaires et techniques pour les fiches déchets, le suivi du prestataire graphique, la compilation des textes et des illustrations, a duré 8 mois.

Moyens humains

Au total 6 personnes ont participé directement à la conception du document : o 2 personnes du Geres (dont 1 personne à 80% sur le guide) o 2 personnes de Gesper o 1 prestataire graphique o 1 personne de Graine

Moyens financiers

Environ 38 000 euros (moyens humains et prestations)

Moyens techniques

Compétences rédactionnelles et suivi éditorial ; prestation graphique

Partenaires mobilisés

• Partenaires financiers : ADEME, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Département des Bouches-du-Rhône • Partenaires techniques : Gesper • Prestation graphique : Fred Le Menez, Françoise Borel

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le fait de s'appuyer sur les retours d'expérience de l'accompagnement des établissements pilotes et ainsi d'utiliser des informations de terrain, apporte une dimension concrète au document.

La facilitation graphique permet de se repérer et de naviguer facilement dans le guide.

Difficultés rencontrées

La richesse du contenu et la diversité des informations, ainsi que le temps passé aux enquêtes « prestataires » et « retours d'expérience » ont beaucoup allongé les délais et le temps consommé sur le document.

Recommandations éventuelles

La méthodologie du guide nécessite d'envisager les actions dans le cadre d'un véritable projet d'établissement, partagé par les différents « services » des collèges et lycées, et porté par un groupe de personnes « projet », avec une dimension éducative forte pouvant s'appuyer sur les élèves « ambassadeurs·trices du développement durable ».

Mots clés

TRI A LA SOURCE | PREVENTION DES DECHETS | ENSEIGNANTS | COLLECTIVITES LOCALES | GESTION DE PROXIMITE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | DIAGNOSTIC DECHETS | GUIDE | BIODECHET | DECHETS DES ACTIVITES ECONOMIQUES

Dernière actualisation

Mars 2022

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sandrine CANDELIER

sandrine.candelier@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur