



Comment lutter contre le gaspillage alimentaire - réalisation d'un guide à destination de la restauration collective

Cadre de restitution : Plan Territorial de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Département des Côtes d'Armor

11 place du Général de Gaulle

BP 2371

<https://cotesdarmor.fr/>

MARIE

Véronique

Bretagne

veronique.marie@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Depuis novembre 2010, le Conseil général des Côtes d'Armor s'est engagé avec l'ADÉME dans un plan départemental de prévention des déchets. Ce plan d'actions a pour objectif de mener, avec différents acteurs du territoire, des opérations de nature à démontrer l'efficacité des changements de comportements sur la production de déchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des enjeux majeurs de ce plan. C'est pourquoi le Conseil général mène plusieurs actions qui concernent à la fois les collèges et plus généralement la restauration collective. Afin de déterminer des mesures de gaspillage réalisables dans 4 établissements scolaires a permis d'élaborer ce guide anti-gaspillage applicable à l'ensemble des acteurs de la restauration collective.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Les actions menées avec les 4 collèges se sont articulées autour de :
- un temps de sensibilisation des équipes
- un recensement des lieux où les déchets sont produits à chaque établissement
- une mesure des déchets sur chaque site, sur 2 jours, sur la base de menus identiques
- la détermination d'axes d'action pour chaque collège
- la mise en place d'un temps de sensibilisation des élèves
- la réalisation d'un guide technique anti-gaspillage à l'ensemble des collèges

Résultats quantitatifs:

	Dans les 4 collèges
Poids moyen gaspillé (en g/pers/an)	118 g (de 70 à 178 g)
Part du repas jeté par pers / repas	21,5 % (de 13 à 28 %)
Coût moyen du GA	0,33 euros / élève / repas (de 0,26 à 0,4)

	Dans les 4 collèges
pour 1 collège de 400	soit 56 euros / élève / an
demi-pensionnaires	soit 22 000 euros / collège / an
	soit l'équivalent de 9000 tickets-repas payés par les familles jetés/collège/ an

Résultats qualitatifs :

ACTIONS DE FOND

1- SENSIBILISER LES EQUIPES : module « le collège et marquer » voir la formation entière « planif à la carte »

2- SENSIBILISER LES JEUNES : associer les élèves à l'élaboration des menus, les faire composer une salade, faire une vidéo de la cuisine pour toutes les classes en début d'année...

3- CUISINER LA « JUSTE » QUANTITE : information du nombre d'élèves, contrôler les quantités recommandées et se contrôler régulièrement, anticiper le risque de marquer

4- MESURER LE GASPILLAGE ET RENDRE CONCRETS LES GAINS OBTENUS POUR VALORISER LES EFFORTS : mensures, affiches, communication avec les élèves et les parents

5- FAUÇONNER LE LIBRE SERVICE : table à part pour couverts mais aussi légumes chauds

6- RESEURER LES EXCEDENTS LE LUNDI MATIN en toute sécurité

8- CONGELER LES EXCEDENTS en toute sécurité

9- DONNER LES EXCEDENTS au personnel, aux parents d'élèves, aux fournisseurs... aux autres cantines

ACTIONS SAISONNIÈRES

1 - LA TABLE D'ECHANGE

2 - LE GACHEMETRE pour le pain

3- SUPPRESSION DES DECORS DE HORS D'OEUVRE SI NON CONDOMINES

4- ILLUSTRATION DES MENUS avec les photos de vos plats et DETAIL DE LA COMPOSITION des salades et plats composés « INFORMATIONS sur les matières premières (légumes bruts, origine, photos de l'exploitation...) »

5 - ASSIETTE « PETITE FAIM » « ASSIETTE « GRANDE FAIM »

6- QUARTIERS DE FRUITS PLUTOT QUE FRUITS ENTIERES

MISE EN OEUVRE

Planning:

Janvier 2013 : envoi d'un courrier pour inviter les collèges à s'engager dans le projet

Février-mars 2013 :

- rencontre avec les établissements et formation de l'équipe-projet

- préparation du protocole pour réaliser le diagnostic

Mai-juin 2013 :

- Diagnostic dans les 4 collèges engagés dans le démarche

Fin Juin 2013

- Bilan du diagnostic et présentation des résultats dans chaque établissement à l'équipe-projet

Octobre 2013 :

- sensibilisation des classes de Seins dans chaque collège

Juin 2013 à janvier 2014 :

- élaboration d'un guide de recommandation sous forme de fiches-action

Mars 2014 :

- présentation des résultats et diffusion du guide

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

Equipe diagnostic :

4 agents + 1 stagiaire en charge de l'étude

12 jours de diagnostic (3 jours/collège)

Equipe sensibilisation :

- 2 animateurs

Moyens financiers :

Montant total de l'opération : 29 300 euros

- prestation diagnostic (recrutement stagiaire + accompagnement diagnostic + protocole + rédaction fiche action) : 25 200 euros

- prestation sensibilisation des élèves : 4100 euros

Moyens techniques :

- 2 tables de tri : 3 opercules par table

- 2 balances : 1 de type ménagère (< 5 kg) et 1 pèse-personne

- 2 poubelles supplémentaires

Partenaires mobilisés :

Plusieurs partenaires impliqués dans différents programmes ayant comme point commun la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- 4 directions du CG22 :

DAERN - agriculture, espaces ruraux, naturels - porteur du projet DEAL "développement économique par l'alimentation locale"

DEJPI - collège - projet collège du 21ème siècle

DIE - déchets - en charge du Plan de prévention

DIRC - communication

- Laboratoire de développement et d'analyses 22 (LDA) - LABOCEA en charge du programme Colly-nutri (réglementation nutritionnelle)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Protocole reproductible

Difficultés rencontrées :

non

Recommandations éventuelles:

Page

Prévoir un porte-sac poubelle sur roulette pour limiter la manutention

Type de programme :
Plan Territorial de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[Découvrir](#)

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.

