



Sensibilisation au gaspillage alimentaire en Accueil de Loisirs Sans Hébergement

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Sirtom du Laonnois

Faubourg de Leuilly
www.sirtom-du-laonnois.com

BLIN
Aline
Hauts-De-France
aline.blin@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé JEUNESSE, BIODÉCHET, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dès 2013, des pesées de restes alimentaires ont été organisés lors des vacances scolaires, sur demande des élus et des encadrants de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement de la Communauté de Communes des Vallons d'Anizy.

Suite à un diagnostic « déchets » mené au printemps 2014, l'implication de la communauté de communes est encouragée dans la poursuite du tri des déchets. Afin d'approfondir la démarche, une sensibilisation au gaspillage alimentaire est proposée par le SIRTOM. Intégrée à un programme d'éducation au goût, elle consiste à réaliser des pesées avec les enfants à chaque fin de plat.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

100 enfants sensibilisés au gaspillage alimentaire et aux solutions d'évitement des déchets

Quantifier le gaspillage alimentaire et mesurer les autres déchets produits pour enrichir la réflexion des encadrants et des décideurs de la commune.

Résultats quantitatifs:

Pour 50 personnes par service au déjeuner : 8,085 kg d'ordures ménagères résiduelles ont été jetées dont 6,83 kg de déchets alimentaires.

soit 139 grammes de restes alimentaires par repas.

Résultats qualitatifs :

Les enfants sont enthousiastes pour participer aux pesées. Le résultat est immédiat : effet visuel garanti lorsque le seau est rempli !

Un dialogue s'engage naturellement sur les bonnes pratiques et les défauts à corriger : donner les restes aux animaux, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre, finir son assiette.

Les adultes aussi réagissent : acheter moins et mieux, avec moins d'emballage, préparer ses repas, etc.

Dans la suite de la démarche, cette commune a souhaité équiper sa salle des fêtes d'un composteur (dotation le 30 mars 2015).

MISE EN OEUVRE

Planning:

Préparation : semaine 6 et 7 de l'année 2013 ; puis réunions intermédiaires ; les animations doivent être adaptées aux thèmes des ALSH (par exemple, le 7ème art)

Intervention vacances de février 2013, 2014 et 2015 : les agents du Sirtom sont présentés en début de repas, un enfant participe à chaque pesée (lire la balance, déduire le poids du contenant)

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

Au niveau du SIRTOM : agents du service communication, agents du service prévention

Au niveau du personnel encadrant des ALSH : les élus, la directrice, les animateurs, tous ont été impliqués et sensibilisés à la démarche

Moyens financiers :

Matériel annexe (guide, balance,...) : 100€

Agents SIRTOM du Laonnois : 3 556 € en 2013 et 3 000€ estimés en 2014 et début 2015

Total : 6 656 € pour une action suivie sur 2 ans.

Moyens techniques :

Services de la Mairie : engagement des élus, réaction du service en charge des commandes auprès du prestataire de restauration collective.

Partenaires mobilisés :

Porteur du projet : SIRTOM du Laonnois.

Partenaires principaux : Communauté de Communes des Vallons d'Anizy, ville d'Urcel.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Une balance de cuisine, un volontaire assistant, l'animation peut être organisée même pour les non professionnels des déchets ! Une semaine de l'éducation au goût est toute indiquée pour cette action de sensibilisation. On peut imaginer comparer les repas entre eux selon le mode de préparation, l'implication des intéressés dans la préparation de leur repas, le choix des ingrédients, etc.

Difficultés rencontrées :

En l'espèce, les restes sont récupérés par l'employé communal pour nourrir ses animaux (poules, cochons).

Le gaspillage alimentaire est LE thème très en vogue aux vues des quantités de déchets évitables par des actions peu coûteuses voire enrichissantes : gain sur les quantités commandées, préparation des repas en réutilisant des restes (dans le cadre légal bien sûr !).

Recommandations éventuelles:

Le partage d'expérience et des bonnes pratiques est primordial, pour que les avancées des restaurations collectives « pilotes » soient copiées. Les éditions communales sont un outil idéal pour communiquer.

Les enfants sont les meilleurs ambassadeurs mais les adultes encadrants ont aussi leur rôle à jouer. L'affichage des quantités pesées peut être une base de réflexion pour les ménages.

Type de programme :
Programme Local 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.