

# Opération Stop au gaspillage alimentaire au collège Pierre Dubois de Laval

Action emblématique  
Région : Pays de Loire

Mots clés : gaspillage alimentaire | biodéchets |  
Sensibilisation | restauration collective

Réseau A3P



## Collectivité

Conseil Départemental de la  
Mayenne

39 rue Mazagran

53014 Laval

[www.lamayenne.fr](http://www.lamayenne.fr)

## Partenariat

ADEME

Collège

Association Synergie

## Date de lancement

Mars 2013

## Objectifs

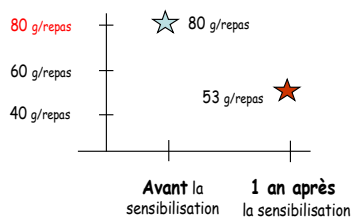
Quantifier le gaspillage alimentaire  
au collège,

Sensibiliser les élèves,

Identifier des solutions pour  
réduire le gaspillage

### Réalisation objectif 1

Quantification du gaspillage  
(déchets de préparation et restes  
de repas)



## Résumé :

Le conseil départemental de la Mayenne est porteur d'un plan départemental de prévention.

Dans le cadre de la labellisation des établissements « Ecomotivé » instaurée par le conseil départemental de la Mayenne, le collège Pierre Dubois qui cuisine sur place et sert 500 repas par jour, a monté une opération de sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire au restaurant scolaire et au self. A partir de pesées des déchets de préparation et des restes du self réalisées par les élèves eux-mêmes, l'action a permis de les impliquer dans la recherche de solutions pour réduire le gaspillage.

## Pourquoi agir ?

Tous les jours, d'importantes quantités de nourriture sont jetées à la poubelle dans les restaurants scolaires. On y trouve les aliments dont les convives se sont servis et qu'ils n'ont pas mangés ainsi que les pertes lors de la préparation du repas en cuisine. Ce gaspillage est lourd de conséquences sur les plans économique, environnemental, social et éthique, sans compter les effets importants au niveau de la dévalorisation de l'aliment, voire même de l'acte de manger « à la cantine ».

- La nécessité de prendre conscience des quantités jetées

En mettant en application la méthode d'évaluation de l'association « De notre assiette à notre planète », le collège a voulu mesurer avec précision le gaspillage et provoquer une prise de conscience des convives par leur exposition à la sortie du self.

- Les constats

On remarque que les aliments les plus jetés sont le plat principal (16% du plat) et la salade décorative. En revanche, le pain, les entrées, le fromage et les desserts sont très peu gaspillés. Sur une année, env. 4 400 kg de denrées sont jetées, soit 13 800 € et 11% du budget d'achat des aliments de l'établissement.

### Planning

Décision : T0  
Préparation : T0 + 1 mois  
Opérationnel : T0 + 3 mois  
Durée de l'action : 4 mois

### Coûts

Environ 1700 euros (Animation par l'association Synergie)

### Moyens humains

3 sensibilisations de 2 heures de l'association Synergie (+ préparation)  
Animateur prévention : 10 jours minimum  
Gestionnaire : 5 jours minimum

### Bilan en chiffres

50 élèves de 6<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> volontaires fortement impliqués  
1 an après la sensibilisation : réduction de 34% du gaspillage (quantité jetée passée de 80g à 53 g par repas)  
1100 kg de déchets évités et 7000 € par an économisés

### Lien fiche action-résultat :

<http://optigede.ademe.fr/fiche/operation-stop-au-gaspillage-alimentaire-au-college-pierre-dubois-laval>

### Pour en savoir plus

Sur le site internet de l'ADEME  
[www.ademe.fr/dechets](http://www.ademe.fr/dechets)  
[www.reduisonsnosdechets.fr](http://www.reduisonsnosdechets.fr)  
<http://optigede.ademe.fr>  
Sur le site du Conseil Départemental de la Mayenne ([www.lamayenne.fr](http://www.lamayenne.fr))

### Contacts

Conseil Départemental de la Mayenne  
Delphine Montagu  
Mail : [delphine.montagu@lamayenne.fr](mailto:delphine.montagu@lamayenne.fr)

### ADEME Pays de la Loire

Tél : 02 40 35 68 00  
Mail : [gaetane.gergaud@ademe.fr](mailto:gaetane.gergaud@ademe.fr)

## L'action mise en œuvre

L'action a été basée sur l'implication des élèves dans toutes les phases de l'action. Ils ont ainsi pu réfléchir aux causes du gaspillage, le mesurer à la cantine, discuter des types de déchets principalement gaspillés et proposer des solutions simples qui ont été mises en œuvre.

### • Le phasage de l'opération

**Phase 1 - introduction** : Dans un premier temps, les **élèves ont abordé en sous la forme d'ateliers la notion de gaspillage alimentaire**

**Phase 2 - Etat des lieux** : La semaine d'après, **une pesée globale des restes a été réalisée en coulisse pendant 5 jours**. Les résultats ont servi d'état des lieux avant la sensibilisation.

**Les pesées sont renouvelées par les élèves la semaine suivante (un niveau par jour), cette fois de façon plus détaillée et aux yeux de tous au self**. Les déchets sont exposés dans des bacs transparents. Ils suscitent beaucoup d'intérêt de la part des élèves et de toutes les personnes qui fréquentent le self.

**Phase 3 - Sensibilisation** : Après analyse des résultats, **les élèves volontaires ont élaboré des solutions pour réduire le gaspillage**. Ils réalisent également des **affiches de sensibilisation** au gaspillage alimentaire qui exposées dans le self.

### • Les moyens techniques :

Quelques bacs, une balance de précision, des gants, des formulaires de saisie des données.

### • Les solutions proposées par les élèves

Les solutions proposées par un groupe de travail composé d'élèves, du gestionnaire, du principal, de l'association Synergie, du Conseil Départemental et du cuisinier sont principalement basées sur le bon sens, comme par exemple, adapter la quantité servie aux besoins de chaque élève et donner plus de temps pour manger notamment à ceux qui ont des activités le midi.

## Le suivi des résultats

Des pesées sont réalisées une fois par mois pour contrôler l'efficacité des solutions mises en place. Les résultats sont affichés dans la cantine. Après une nette baisse dans les premiers mois, les quantités jetées sont maintenant stabilisées à 53 g/repas.

## Le « plus » de l'opération

L'originalité de l'opération a consisté à impliquer les élèves sur l'ensemble de l'action, de la préparation à la présentation du bilan.

## La reproductibilité de l'action

Basée sur la méthode de l'association « [De notre assiette à notre planète](#) », l'action est reproductible partout. **Son succès dépend principalement de l'implication de la direction du collège (principal + gestionnaire) et du personnel du self**. Depuis l'opération du collège Pierre Dubois à Laval, 4 autres établissements du département ont réalisé la même action de sensibilisation avec le même succès.

Il est prévu d'accompagner 6 collèges par an