

| | |
|---|---|
| PARTAGE D'EXPÉRIENCE FICHE n°2014-01 | COLLÈGE FRANÇOISE DOLTO - CHAPONOST |
| ACTION ENGAGÉE | JOURNÉE DE SENSIBILISATION SUR LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE |

I. CONTEXTE

L'établissement Françoise Dolto a organisé une journée de sensibilisation des demi-pensionnaires sur le gaspillage alimentaire. La chef cuisinière est à l'initiative de cette « *journée sans gaspillage* », en lien avec la principale et la gestionnaire. Le SITOM Sud-Rhône et le Département ont participé à la première journée en mars 2014 en intervenant auprès des collégiens.



Chiffres-clés :

- 170 g : quantité moyenne par service de déchets alimentaires générés par un demi-pensionnaire du collège (déchets de préparation, fin de service et plateau).
- 7 tonnes : estimation des déchets alimentaires produits par le collège en 2013
- 2 500 € : taxe payée en 2013 par l'établissement au titre de la Redevance spéciale pour la collecte et le traitement des ordures ménagères résiduelles (OMR) de l'établissement (sont inclus les OMR du restaurant scolaire mais aussi des classes et locaux administratifs...)

II. PRÉSENTATION

✓ Conditions préalables

L'établissement a communiqué auprès des parents d'élèves, des élèves et de l'équipe enseignante avant d'organiser cette journée. Les affiches de sensibilisation (DRAAF, Stop au gaspillage alimentaire 2013) ont été installées le long de la ligne de self.

✓ Moyens humains

Le personnel de la restauration scolaire et les surveillants se sont mobilisés pour expliquer aux élèves les changements opérés durant cette journée.

✓ Moyens financiers

Aucun budget n'a été mobilisé pour cette action. L'équipe n'a pas préparé de menu particulier et le temps nécessaire à la préparation des deux entrées supplémentaires a été compensé par leur mise en service en saladiers.

✓ Organisation à mettre en place

Cette journée repose essentiellement sur les points suivants :

- trois choix d'entrées proposés au lieu d'un en temps ordinaire
- les entrées proposées dans des saladiers accessibles en self-service (au lieu de ramequins individuels)



Témoignage

Mme PLATEL

Principale

Les élèves ont immédiatement adhéré, sans montrer ni surprise, ni réticence, ce qui tend à prouver qu'ils sont déjà sensibilisés au problème des déchets. L'action a reçu un très bon accueil et je pense que c'est à refaire, voire à pérenniser

Témoignage Mme ABDELMALEK Chef de cuisine

Cette journée est une réussite. Le fait de se servir seul et de choisir son entrée a beaucoup plu.

Avec quelques explications, on peut apprendre aux élèves à se responsabiliser. Ce serait bien d'instaurer mensuellement cette action



- obligation de consommer le contenu des assiettes : « ce que je prends, je le mange ! »
- pour le plat principal, explication donnée par le chef sur l'accompagnement pour les inciter à manger des légumes

✓ Implication des acteurs

Le personnel de la restauration scolaire s'est très impliqué dans le projet. L'accompagnement des élèves tout au long du service visait à les inciter à adapter leur portion en fonction de leur appétit, en ne laissant aucun aliment en fin de repas sur leur plateau.

III. ÉVALUATION

✓ Impacts quantitatifs

Sur un total de 174 kg de nourritures préparées, l'équipe a comptabilisé 30 kg de déchets alimentaires en fin de service (déchets de préparation + retour plateaux + déchets issus des aliments présentés mais non servis).

En soustrayant les déchets non évitables (os de poulet du plat chaud), la quantité estimée de déchets alimentaires produits était de l'ordre de 23 kg pour 320 élèves, **soit 72 g par enfant** (*moyenne nationale en restauration scolaire pour le secondaire : 185 g/élève*).

✓ Impacts qualitatifs

Les élèves ont été responsabilisés tout au long du repas et en particulier à l'entrée de la ligne de self.

La majorité des élèves ont apprécié le fait de pouvoir se servir en adaptant leur portion et ont émis le souhait de réitérer cette expérience.

Cette journée a renforcé les échanges entre le personnel et les élèves. Ce facteur constitue un point clé pour réduire le gaspillage alimentaire.

IV. PISTES D'AMÉLIORATION

- Impliquer l'équipe pédagogique :

Monter une campagne d'affiche de sensibilisation exposée dans le self en lien avec le professeur d'arts plastiques.

- Afficher les résultats de la journée de sensibilisation :

Présenter aux élèves les résultats de la journée pour les inciter à continuer dans cette démarche.

- Disposer le pain en fin de ligne de self :

Le pain est disposé en début de la ligne de self et les demi-pensionnaires peuvent se resservir en salle. Très peu de pain est au final non consommé. La très bonne qualité du pain servi (boulangier de la commune) explique cette situation, comme la sensibilisation faite par l'équipe de cuisine au moment du service sur les quantités à prendre. Les résultats pourraient encore être améliorés en plaçant les corbeilles de pain en fin de ligne.

- Proposer des desserts en self-service :

Lorsque cela est possible, privilégier la présentation des desserts en saladiers pour que les élèves puissent se servir seul et adapter leur portion en fonction de leur appétit dessert.

Contacts utiles :

Collège Françoise DOLTO – CHAPONOST
Pascale PLATEL – Principale du collège - 04 78 87 95 12

SITOM Sud-Rhône – Fabien GUIDON
04.72.31.90.82 – fguidon@sitom-sudrhone.com

Département du Rhône – Jérôme IUNG
04.72.61.25.08 – jerome.iunq@rhone.fr