



Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Puy-de-Dôme (63)



- Déchets
- Auvergne

Pourquoi agir ?

Dans le cadre de ses compétences en matière de prévention des déchets et de gestion des collèges, le Conseil général du Puy-de-Dôme a décidé de lancer une vaste action de sensibilisation dans les collèges du département pour réduire le gaspillage alimentaire. Tous les jours, d'importantes quantités de nourriture sont en effet jetées à la poubelle dans les restaurants scolaires. Il s'agit à la fois des aliments que les convives n'ont pas pris ou pris et non terminés, ainsi que la surproduction issue de la préparation 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. Conscient de cette situation, le laboratoire vétérinaire et biologique du Conseil général du Puy-de-Dôme (LVB 63) a testé de 2012 à 2014 un dispositif expérimental dans trois collèges volontaires : le collège Marc Bloch de Cournon-d'Auvergne, le collège Bellime de Courpière et le collège Gordon Bennett de Rochefort-Montagne.

L'enjeu pour le Conseil général du Puy-de-Dôme est réel car plus de 3 millions de repas sont servis chaque année dans les restaurants de 58 collèges et environ 435 tonnes de denrées alimentaires sont jetées, dont l'équivalent de 27 000 pains. Cette situation génère un impact écologique négatif lié à la production, au transport et à la transformation des denrées jetées, sans compter les impacts de leur collecte et de leur traitement. Sur le plan financier, le coût de ce gaspillage est estimé à 1 million € par an. Réduire le gaspillage alimentaire permet au Conseil général du Puy-de-Dôme d'entrer dans un cercle vertueux pour ces services de restauration. Les gains financiers obtenus sont prioritairement réorientés vers l'achat de produits biologiques et/ou locaux. Cette action a été initiée dans le cadre du plan départemental de prévention des déchets.

Cette action a été initiée dans le cadre du plan départemental de prévention des déchets au titre de l'éco-exemplarité du Conseil général du Puy-de-Dôme. La direction régionale de l'ADEME en Auvergne a soutenu financièrement ce plan ainsi que ces actions pilotes avec la volonté de l'étendre à l'ensemble des établissements du département.



Organisme

Conseil général du Puy-de-Dôme

Partenaires

- ADEME Direction régionale Auvergne
- Etat (DRAAF)
- Collectif Régional d'Éducation à l'Environnement Auvergne (CREEA)
- VALTOM

Coût (HT)

Accompagnement du CREAA : 22 k€ (sur 2 ans),

Zoom sur le coût de la formation « Le collégien ce mangeur » :

- 4 400 € ;
- 10 journées d'animateurs en collèges
- 10 jours de travail pour le coordinateur du Conseil général

Financement :

- ADEME : soutien global au plan départemental de prévention des déchets de 185 k€ par an sur 5 ans
- Etat (DRAAF) : 1 000 € pour la formation « Le collégien, ce mangeur »

Bilan en chiffres

- Réduction moyenne de 40% du gaspillage alimentaire entre 2012 et 2014 sur les 3 collèges test :
- 28% au collège de Cournon
- 51% au collège de Courpière
- 56% au collège de Rochefort-Montagne
- 12 collèges engagés à la rentrée scolaire 2014-2015

Date de lancement

2011

Exemples à suivre téléchargeables sur le site de l'ADEME (www.ademe.fr).

Enseignements :

M. Stéphane Bazoud, coordinateur de la restauration des collèges et formateur au Conseil général du Puy-de-Dôme :

« Ancien cuisinier, j'ai été recruté en février 2008 par le laboratoire vétérinaire et biologique rattaché au Conseil général du Puy-de-Dôme. Ma mission consiste à former les agents, à animer un réseau sur la restauration dans les collèges, à mener des actions transversales avec les autres services du Conseil général et à mettre en place des actions innovantes en matière de restauration collective. En complément de la lutte contre le gaspillage alimentaire, je travaille par exemple au développement de repas à thème et à l'approvisionnement en produits biologiques et locaux. »

2 tranches c'est bien !



Affiche contre le gaspillage du pain
Crédit photo : Conseil général du Puy-de-Dôme

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME : www.ademe.fr/dechets
- Le site de l'ADEME en Auvergne : <http://auvergne.ademe.fr>
- Les sites du Conseil général du Puy-de-Dôme : www.puydedome.com
www.moinsdedechets.com

CONTACTS

- Conseil général du Puy-de-Dôme
Tél : 04 73 90 10 41
stephane.bazoud@cg63.fr
- ADEME Auvergne
Tél : 04 73 31 52 80
ademe.auvergne@ademe.fr

Présentation et résultats

Fin 2011, le Conseil général a créé un groupe de travail réunissant son service « Politique des déchets », le LVB 63, le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE), le Collectif Régional d'Éducation à l'Environnement (CREEA), le VALTOM et les services de l'État (DRAAF). Un appel à candidature cosigné par le Rectorat a été envoyé à tous les collèges du département en février 2012. 3 collèges ont été retenus à Cournon-d'Auvergne, à Courpière et à Rochefort-Montagne. En juin et en septembre 2012, une évaluation du gaspillage alimentaire et un diagnostic ont été effectués afin d'avoir un état des lieux de référence.

A partir de septembre 2012, le CREEA est intervenu auprès des agents des collèges en créant et en animant, dans chaque établissement, une équipe projet comprenant le principal, le gestionnaire, des enseignants, les CPE, l'infirmière et des agents. Plusieurs actions impliquant les personnels de cuisine ont ainsi été mises en œuvre :

- formation spécifique « *Le collégien ce mangeur* » sur le comportement alimentaire des adolescents et les attitudes à adopter pour le faire réagir, l'encourager, l'éduquer et l'aider à équilibrer son alimentation ;
- adaptation des portions servies et adaptation des commandes ;
- découpe des fruits ;
- communication et valorisation des pratiques sur l'hygiène en cuisine ;
- mise en place d'une commission alimentation ;
- réalisation de pique-nique « *zéro déchets – zéro gaspillage* » ;
- systématisation des étiquettes d'information sur les plats ;
- réaménagement de certains espaces (files d'attente, tables).

Le CREEA est aussi intervenu auprès des collégiens pour les former, les sensibiliser et les impliquer dans les pesées et la mise en œuvre de différentes actions :

- réduction des portions de pain et adaptation des autres portions ;
- création de classes ambassadrices et/ou de « *green team* » ;
- pesées pédagogiques et affichage des résultats ;
- visites de cuisines et participation à la conception de menus ;
- création de supports de communication (poèmes, signalétique, dessins) ;
- installation d'une exposition « *Manger trop ou trop peu* » au CDI.

Régulièrement, les déchets alimentaires ont été pesés. A la fin de l'année scolaire, en mai 2013, une réduction moyenne de 40% du gaspillage alimentaire a pu être constatée : -56% au collège de Rochefort-Montagne, -51% au collège de Courpière et -28% au collège de Cournon.

Focus

Des menus spécifiques alliant plaisir et nutrition ont été conçus pour tester des solutions générant le moins de déchets. Les menus « *challenge zéro-gaspi* » réalisés à l'issue d'une concertation entre les agents et les élèves et comprenant un melon, une part de pizza, un yaourt et une compote ont permis de réduire de 83% le gaspillage.

Facteurs de reproductibilité

La réussite des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire dépend principalement de l'implication des élèves, de la direction du collège (principal et gestionnaire) et du personnel du restaurant. Les actions menées par le Conseil général du Puy-de-Dôme nécessitent un investissement en moyens humains mais sont facilement duplicables car elles ont un coût limité et un impact rapide. Une douzaine d'autres établissements se sont ainsi engagés dans la démarche. Le Conseil général, en valorisant ces expériences et en rédigeant une charte d'engagement adoptée par les établissements, favorise naturellement la dissémination de ces bonnes pratiques. Pour sa part, l'ADEME peut soutenir ces initiatives en fournissant un appui méthodologique et des supports techniques.