

Opération « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

Collège Joachim du Bellay à AUTHON DU PERCHE

1ères conclusions et préconisations suite au diagnostic

Document de travail

Principaux éléments abordés lors de la réunion du 19 janvier 2018 après-midi (fin de semaine de diagnostic).

Participants : Catherine THIBAUT-DUVAL, Sylvie DANIELO, Emilie DOLEANS, Dominique CHARDON-DESVIGNES, Ocella LIGUORI, Emy BABILONI

Déroulement de la semaine de diagnostic :

Grâce à une bonne implication du collège, la semaine s'est déroulée de façon très satisfaisante (malgré un problème technique rencontré avec le peson en fin de semaine).

Les modalités générales ont été celles définies dans la note méthodologique. Elles ont été adaptées au contexte spécifique du collège (service de restauration recevant également des élèves des écoles maternelle et primaire de l'école communale).

Les collégiens du club « éco délégués » ont été bien impliqués et ils avaient été bien préparés pour ce faire.

Les élèves de tous niveaux se sont bien adaptés aux modifications de tri demandées.

Plusieurs personnes de la Direction de l'Education, de l'Enseignement Supérieur et du Sport sont intervenues : Dominique CHARDON DESVIGNES, chef de projet ; Vanessa JOUIN, diététicienne départementale ; Emy BABILONI et Ocella LIGUORI, en mission de service civique à la DEESS.

Parallèlement, un audit a été réalisé par Vanessa JOUIN le mardi matin. Il a permis de collecter des informations complémentaires.

Résultats des pesées réalisées sur 4 jours du 15 au 19 janvier 2018 :

N.B. : les pesées ont été réalisées en autonomie le jeudi ; en raison de difficultés rencontrées avec le peson du Conseil départemental, la pesée du vendredi a été réalisée avec le peson du collège ; pour les chiffres de pesée du jeudi, anormalement élevés et vraisemblablement faussés, il a été décidé de façon collégiale de reprendre les mêmes chiffres que ceux du vendredi, pour les pesées qui avaient été faites avec le peson défaillant (hors pesées faites en cuisine), le gaspillage apparaissant comme similaire ; il a été rappelé que les pesées donnent une photographie à un moment donné (des pesées réalisées une autre semaine auraient sans doute donné un résultat un peu différent). Les constats faits et les observations suffisent cependant à proposer des améliorations.

Les résultats en bref (chiffres arrondis calculés après la réunion, qui feront l'objet d'une analyse plus fine et d'un récapitulatif plus précis ultérieurement)

739 repas servis sur 4 jours du 15 au 19 janvier (moyenne 185 repas / jours)

L'extrapolation sur l'année scolaire est faite sur la base du gaspillage de la semaine de diagnostic.

	Du 15 au 19 janvier (semaine de pesées)	Extrapolation 36 semaines (une année scolaire)
Pain convives collège (1)	6,4 kg (8,7g / repas)	230 kg (920 baguettes)
Restes de repas convives collège (2)	36 kg (48g / repas)	1 296 kg
Eau gaspillée collège	31 litres	1 116 litres
Plats non servis jetés « invendus » (3)	51,7 kg	1 861 kg
Déchets de préparation	7,7 kg	277 kg
Déchets inévitables collège	14 kg (18,9g / repas)	504 kg

N.B. : ces chiffres n'incluent pas le gaspillage au niveau des convives de maternelle et de primaire, sauf pour les invendus (3) et les déchets de préparation.

On peut estimer le gaspillage à environ 100g / repas pour les postes (1), (2), (3) ;

Gaspillage estimé sur une année scolaire sur ces 3 postes : environ 3 390 kg ; correspond au poids de plus de 6 700 repas de 500g gaspillés, et à un gaspillage « denrées » annuel de plus de 12 800 euros, auquel s'ajoutent les coûts indirects du gaspillage (personnel, eau, énergie). Pour une estimation globale du gaspillage, il faudrait ajouter le pain et les restes de repas gaspillés par les convives de maternelle et de primaire.

Le gaspillage a été variable selon les jours.

N.B. : gaspillage de l'ordre de 110g / repas servi en comptant en plus les déchets de préparation, selon le mode de calcul ADEME. Ces chiffres sont du même ordre que les chiffres moyens donnés en référence au niveau national.

Il est réaliste de pouvoir réduire rapidement le gaspillage et d'atteindre l'objectif de baisse de 30%, par un ensemble d'évolutions de pratiques.

Enjeux principaux :

- gaspillage de pain : plutôt modéré, mais irrégulier selon les jours et pouvant être réduit
 - gaspillage de restes de repas par les convives à réduire
 - gaspillage par invendus à réduire
 - lancement d'une dynamique collective pour réduire le gaspillage, dans un premier temps au niveau de la restauration pour le collège, puis à étendre si possible pour les convives des écoles communales
- +
- enjeux de santé : équilibre alimentaire des repas effectivement consommés (ce qui termine à la poubelle ne nourrit pas...)
 - eau : enjeu de santé (consommation insuffisante ?) et de réutilisation de l'eau non consommée (eau : ressource précieuse)
 - enjeux environnementaux globaux liés au gaspillage
 - enjeux liés au « gaspillage » de travail humain lorsque la nourriture est gaspillée

Éléments facilitateurs :

- nombre relativement limité de convives
- capacité d'adaptation et respect des consignes par les élèves
- réactions favorables et implication des adultes du collège
- motivation à progresser de l'équipe de cuisine et de plonge
- bonnes pratiques déjà en place
- existence d'un club « Eco délégués » motivé
- très forte proportion de demi-pensionnaires (plus de 90%) légitimant une action de l'ensemble de l'équipe éducative, y compris en classe
- complémentarité avec d'autres actions menées par le collège en lien avec l'alimentation
- ...

<h2>Suite de la démarche et préconisations</h2>

Dates à retenir :

- 15 février 2018 : journée de sensibilisation (avec intervention du service Vie des collèges du Conseil départemental)
- une ou des animations complémentaires seront à mettre en œuvre par le collège (avec le soutien du Conseil départemental) ; date(s) à définir
- 11 au 15 juin 2018 : 2^{ème} pesée (en autonomie, pour vérifier l'atteinte de l'objectif de réduction de 30% du gaspillage)

L'efficacité de la démarche initiée dans le collège repose sur :

- une action en continu jusqu'à la fin de l'année scolaire
- une complémentarité entre les actions menées par les différents intervenants du collège et par le service Vie des collèges du Conseil départemental.

Dans cet esprit et au vu des constats de la semaine de diagnostic, plusieurs actions sont à mettre en œuvre dès que possible après la fin du diagnostic.

Un bilan pourra être fait lors de la journée de sensibilisation du 15 février 2018, prochain jour d'intervention du service Vie des collèges. Il permettra d'envisager un plan d'actions plus complet.

Actions à poursuivre et/ou mettre en place très rapidement

- Poursuite du tri mis en place lors de la semaine de diagnostic pour les collégiens :
 - le pain tranches entières (= qui n'auraient pas dû être prises sur la ligne de self)
 - le pain entamé (= tranches qui auraient pu être terminées)
 - ce qui ne se mange pas (= déchets inévitables)
 - les restes de repas non consommés (= gaspillage)

Il n'est pas nécessaire de poursuivre la démarche concernant l'eau (verres et pichets).

L'objectif est de continuer à mobiliser tous les convives (élèves et adultes déjeunant sur place) et à faire prendre conscience du gaspillage.

Pour les élèves de l'école primaire déjeunant au collège, il a été convenu de revenir au fonctionnement d'avant le diagnostic (tri du pain dans le sac dédié sur roulettes, sans autre tri).

- Sensibilisation par le collège de l'ensemble des élèves au gaspillage alimentaire, au travers d'une animation simple (à mettre en oeuvre avant le 15 février) :
 - présentation par un adulte de la vidéo de l'ADEME sur le gaspillage alimentaire « Agathe la patate » (4 mn 40) [voir la video](#)
 - échange avec les élèves sur le gaspillage alimentaire en général, et sur le gaspillage au collège
 - collecte d'avis et d'idées pour réduire le gaspillage alimentaire au collège

Compte tenu de la nécessité de sensibiliser les élèves au gaspillage du pain, il est possible de présenter aussi la vidéo [voir le spot TV "le self"](#) (en lien avec les autres actions liées à la réduction du gaspillage de pain)

- Actions en vue de réduire le gaspillage de pain :
 - p.m. : poursuivre le tri en séparant le pain tranches entières (= qui n'auraient pas dû être prises sur la ligne de self) et le pain entamé (= tranches qui auraient pu être terminées)

- faire un contrôle au moins visuel des bacs et du sac de pain récupéré et donné ; si possible poursuivre quelques pesées ponctuelles
- proposer une partie des morceaux de pains avec une taille plus petite (le mettre par exemple dans un bac plus petit posé dans le grand bac à pain)
- sensibiliser les élèves à la nécessité de bien adapter la quantité de pain prise, au vu du contenu de leur plateau (quel type d'entrée ? plat amenant ou non la consommation de pain ? laitage se consommant avec ou sans pain ?...) ; ceci de façon à ne pas jeter de tranches entières, et à pouvoir terminer au mieux les tranches entamées

N.B. : voir aussi Lettre numérique d'information n°1 (Zoom : réduire le gaspillage de pain)

➤ 1ères actions en vue de réduire le gaspillage des restes de repas

- aller plus loin dans l'ajustement de la taille des portions à l'appétit des élèves :
 - o proposer 2 tailles de portions pour l'entrée (mettre aussi quelques petites portions)
 - o inciter les élèves à s'exprimer sur leurs souhaits au moment du service du plat principal, pour mieux adapter la taille et les composantes des portions servies (tout en étant dans une démarche d'incitation à goûter)
- informer les convives sur les (nouvelles) règles par différents biais (oralement et par un affichage illustré...)
- être vigilant sur les quantités d'assaisonnements (sel, sauces...), et sur les mélanges qui peuvent amener du gaspillage, lorsque le convive n'aime pas certaines composantes
- continuer à assurer un contrôle visuel a minima sur les restes de repas gaspillés, pour recueillir des informations.

N.B. : voir aussi Lettre numérique d'information n° 2 (Zoom : les portions servies, comment concilier GEMRCN et lutte anti-gâchis ?)

➤ 1ères actions concernant l'eau :

- remplir un peu moins les pichets au départ
- communiquer au niveau de la fontaine à eau sur le lien entre niveau de remplissage du pichet et nombre de verres d'eau correspondants ; inciter à ne pas gaspiller

➤ 1ères actions en vue de réduire les invendus :

- poursuivre une bonne transmission à l'équipe de cuisine des informations impactant le nombre de repas à servir.

- ☐ continuer à adapter les quantités préparées en fonction des constats réalisés (sauces en particulier)

+ actions à réfléchir :

- ☐ actions possibles du Club « Eco délégués »
 - mise en place à terme d'actions pour les élèves de maternelle et de primaire, adaptées aux fonctionnements particuliers
 - utilisation de l'aide de l'ADEME ; table de tri, vaisselle, autres ?
 - expérimenter en fin d'année le tri avec les CM2, futurs collégiens ?

Préparation de la journée de sensibilisation du 15 février

La journée du 15 février sera une étape de plus dans la démarche, pour sensibiliser toute la communauté scolaire (élèves et adultes). Elle permettra aussi, grâce aux échanges, de préciser le diagnostic réalisé et les actions à mener.

Le service Vie des collèges interviendra par diverses animations. L'organisation définitive sera définie en concertation avec le collège.

Propositions (horaires à préciser) :

- intervention sur le thème de l'équilibre alimentaire par la diététicienne départementale, Vanessa JOUIN : il serait envisageable de prévoir sur la journée une animation pour 4 classes ou groupes de 25 élèves au maximum ; format : environ 40 à 50 mn, dans une salle dédiée équipée pour la vidéo (présentation d'un diaporama) ; présence d'un professeur ou d'un adulte requise ; les interventions pourraient commencer en M2
- ☐ interventions dans le restaurant scolaire : affichages, échanges avec les élèves sur les résultats de la semaine de pesée du gaspillage et sur les solutions possibles
- temps d'échange avec les membres du Club Eco délégués (retour sur la semaine de diagnostic, échange sur les actions possibles...)
- temps de rencontre avec les adultes (rappel de la démarche, informations sur le gaspillage constaté, échanges, pistes d'action (les pistes d'action devant concerner à la fois les pratiques et la sensibilisation des élèves).

Pistes évoquées pour des animations ultérieures :

- ✓ Utilisation de l'exposition de Canopé « A table » avec les photographies de Peter MENZEL :

<https://www.reseau-canope.fr/notice/a-table.html> (dossier qui peut être emprunté à Canopé Chartres)

<http://outils.artisansdumonde.org/nos-outils-educatifs/mallette-pedagogique-a-table-qui-mange-quoi.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=XmAkCt70TDk> (video avec les photos)

<https://www.youtube.com/watch?v=f7z-W768nKI> (interview P. MENZEL)

Voir aussi documents joints au mail du 22/01/18 (dont sommaire du dossier pédagogique)

- ✓ Acquisition et exploitation du livre « Le Petit Chef » de Bruno PISON sur l'alimentation durable
- ✓ organisation d'une disco soupe, jeux/animations autour du thème de l'alimentation et du gaspillage alimentaire...
- ✓ ...
