



## Mobiliser les étudiants dans un projet de réduction du gaspillage alimentaire d'un restaurant universitaire

### Organisme rédacteur de la fiche intervention

CREPAQ

Maison de la Nature et de l'Environnement

3, rue TAUZIA, 33800 Bordeaux

05 35 54 26 97, 05 35 54 62 20, [assocrepaq@gmail.com](mailto:assocrepaq@gmail.com)

Contact : Alyssa Daoud ; [alyssadaoud.crepaq@gmail.com](mailto:alyssadaoud.crepaq@gmail.com)

A l'aide du retour d'expérience du REFEDD (Réseau Français des Etudiants pour le Développement Durable)

c/o MIE - 50, rue des Tournelles - 75003 Paris

Contact : [alimentation@refedd.org](mailto:alimentation@refedd.org)

Il s'agit :  d'une intervention à expérimenter  
 d'une intervention déjà réalisée

### Présentation de l'intervention

Sensibiliser les étudiants au gaspillage alimentaire et mettre en place des actions pour le réduire.

#### Objectifs visés

- Comprendre le gaspillage alimentaire dans un restaurant universitaire (R.U.)
- Sensibiliser et mobiliser le plus grand nombre d'étudiants fréquentant le R.U. dans un contexte où la fréquentation par les mêmes étudiants est irrégulière
- Engager des étudiants à poursuivre l'animation et développer leurs propres idées d'actions

#### Publics cibles

Les étudiants

### Évaluation des résultats

- Nombre de partenaires mobilisés
- Nombre d'étudiants visés par la sensibilisation
- Nombre d'actions mises en œuvre
- Identification qualitative et quantitative de la source la plus importante de gaspillage alimentaire dans le R.U. (en cuisine et/ou retours plateaux)
- Réduction du gaspillage alimentaire (en kg) et pérennisation des efforts (pesée à M+3, M+6, M+9)
- Nombre d'étudiants engagés dans la poursuite de l'animation

### Description de la préparation et de la mise en œuvre de l'intervention

#### Contraintes :

- La fréquentation des étudiants varie selon les jours et le moment de la journée (repas du midi, espace café, repas du soir)
- Un double public à sensibiliser et à impliquer : les étudiants et l'équipe cuisine, gestionnaire, responsable approvisionnement
- Partie restauration et partie cafétéria/café (étudier la disposition du R.U.)
- Les repas des étudiants les plus appréciés (frites, pizzas), pour lesquels il y a moins de gâchis,

- ne sont pas les plus nutritionnellement intéressants.
- Les contraintes d'équipement des cuisines (légumerie, etc.)

### **Etape 0 - Lancement de la démarche et identification de l'origine principale de gaspillage alimentaire dans le RU**

- Expliquer le projet à l'ensemble de l'équipe de cuisine, le gestionnaire, le responsable d'approvisionnement, l'équipe de nettoyage. Constituer un **comité de pilotage** avec les personnes volontaires représentant chaque partenaire (CROUS, Université) et les étudiants. Un **référent** sera désigné et sera moteur de la démarche. Le soutien des différentes directions (chef de cuisine pour l'équipe cuisine, directeur du CROUS pour l'équipe gestionnaire, approvisionnement...) est primordial.
- Préparer la **pesée initiale sur une semaine** qui va être la base de comparaison avant sensibilisation/après sensibilisation. La pesée doit distinguer les restes alimentaires des plateaux des étudiants et les restes attribués à la gestion dans les cuisines (les quantités préparées non servies, les fruits et légumes abîmés, les produits sortis de la chaîne du froid ou ayant atteints leur date limite de consommation...). Attribuer une poubelle par type de déchets (féculents, desserts, entrée, pain, viandes...) facilitera l'identification des sources de gaspillage alimentaire.
- Concernant l'espace poubelle pour les étudiants : prévoir une **signalisation** à adresser aux étudiants indiquant clairement qu'il faut y jeter seulement les restes non consommés. Se positionner sur les déchets types os, épluchures, arrêtes ou autres restes alimentaires qui ne sont pas considérés comme du gaspillage alimentaire. **Il est impératif qu'une personne soit présente pour orienter le tri des étudiants.**
- **Rassembler les autres données:** nombre d'étudiants, de plateaux vendus, offre alimentaire proposée, nombre de repas servis, quantités cuisinées, coût des plats...

**Identifier l'origine principale du gaspillage alimentaire du R.U. :** soit les déchets provenant des restes de plateaux des convives, soit les déchets issus de la gestion des cuisines. Les actions correctives diffèrent et les effets sont corrélés.

- Résultat : les déchets provenant des restes des plateaux des étudiants sont prédominants.

### **Etape 1 - Diagnostic des sources de GA et prise de conscience**

En concertation avec le COPIL, mettre en place des actions de sensibilisation après avoir présenté la démarche aux étudiants. L'objectif est pouvoir répondre à l'issue de cette étape à la question « pourquoi les étudiants ne finissent pas leur plateau ? ».

#### Quelques idées d'actions à prioriser:

- Afficher un **compteur quotidien** du gaspillage alimentaire: un pour le midi et un autre pour le soir (fréquentation d'étudiants différents). Mise à jour quotidienne différenciant les déchets restant dans les plateaux et ceux générés en cuisine.
- Prévoir une **fiche explicative du compteur** (durée, type de déchets comptabilisés, etc.). Courbe bilan sur le mois.
- En fonction de l'aliment, demander aux étudiants de **remplir une colonne en plastique** avec leurs déchets (exemple avec du pain).
- **Cahier de remarques** à la disposition des étudiants
- **Rencontres avec les étudiants:** interviewer les convives au sujet du compteur quotidien, recueillir leur avis sur les sources de ce gaspillage alimentaire et leurs suggestions pour le

réduire (type de plat, service, etc.), leur opinion et attentes relatives aux plats servis. Stimuler la créativité des étudiants.

- **Observation et retour** de l'équipe cuisine et nettoyage sur les comportements des étudiants. Leur adhésion au projet est essentielle. Au contact des étudiants, ils ont une place privilégiée d'observation des comportements des étudiants, des habitudes alimentaires, des goûts. Ils sont tout autant acteurs du changement.

- En parallèle et occasionnellement, l'association peut tenir un **stand d'information** pour expliquer la démarche à la sortie du R.U. ou à la cafétéria du R.U.

En comité de pilotage, débattre sur les sources du gaspillage alimentaire et **établir un plan d'actions**. Prioriser et étudier la faisabilité des actions.

## Etape 2 - Mise en place d'actions correctives

L'idée est que **quelques actions de sensibilisation puissent vivre d'elles-mêmes** avec l'intervention ponctuelle de l'association (lacement, intervention pour le bilan, etc.) ou bien d'impliquer le COPIL/acteurs relais dans l'animation. De cette manière, la sensibilisation peut s'étaler dans le temps pour sensibiliser un maximum d'étudiants.

### Quelques idées ayant un impact direct sur la réduction du gaspillage alimentaire

- **Promouvoir l'utilisation du *doggy bag*** (illustrer l'utilisation du *doggy bag* avec humour sous forme de photo du contenu du sac d'un étudiant « les indispensables de l'étudiant » : thermos de café, *doggy bag*, carte de réduction SNCF, carte de photocopieuse, pile de cours, clé usb, téléphone portable, comprimés mal de tête, clés de vélo, carte de métro, etc.).

- **Création d'une dynamique à l'heure du repas** : événementiel ou jeu (jeu de l'assiette de couleur : une assiette bleue, une orange, une jaune, une vert pour chaque service. Imaginer le défi, le rôle pour l'étudiant à l'assiette de couleur).

- **Jeu de carte gaspillage alimentaire** (type « les incollables ») pour mener les étudiants à une réflexion plus globale. Lieu idéal : la cafétéria (sensibilisation questions/réponses, questionnements – jeu de rôles : « si j'étais producteur de légumes et que x kg de ma production ne sont pas commercialisés pour des raisons esthétiques, que ferais-je ? »).

- **Favoriser l'auto-évaluation de sa faim**, auto-questionnement par la prise de recul de l'étudiant par lui-même (petite pancarte à chaque étape du service. Exemple de pancarte « aujourd'hui j'ai un peu faim ou beaucoup faim ? », « je commande une petite, moyenne ou grande assiette », « aujourd'hui, j'ai jeté la moitié de mon plateau – oucchh / aujourd'hui, j'ai jeté le ¼ de mon plateau – arrff // aujourd'hui, j'ai rien jeté de mon plateau – ouff » ).

- **L'équipe de cuisine doit être impliquée** : suggestion de menu: « équilibre », « énergique » « petite faim » pour faciliter et orienter le choix des étudiants.

Ces actions peuvent vivre dans le cadre d'une **compétition entre plusieurs R.U.**

### Autres idées pour une approche et réflexion plus globales, l'étudiant comme consomm'acteurs

- **Conférence/débat thématique**, table ronde, à la pause déjeuner dans un amphithéâtre : intervention d'acteurs de la chaîne alimentaire.

- **Jeu de rôles** : mise en situation des étudiants dans la peau des acteurs de la chaîne alimentaire.

- **Visite des cuisines et groupe de travail** avec des étudiants volontaires, l'équipe de cuisine et les autres partenaires.

- **Atelier cuisine dans le R.U.** (duplicable également dans les cuisines des résidences universitaires) : « repas petit budget », « Les restes c'est bon ! », « Diversifier son

alimentation », prévention du gaspillage alimentaire (dosage, conservation des denrées...)

- **Visite des cuisines** d'un R.U. et sensibilisation au cycle de vie des déchets alimentaires dans la restauration universitaire

- **Atelier « aller plus loin »** : AMAP, fruits et légumes de saisons...

Acteurs relais pressentis :

Associations étudiantes ; comité développement durable de l'Université ; CROUS.

Mobilisation des professeurs : TD sur le gaspillage alimentaire.

**Etape 3 - Evaluation des résultats et suite de l'action**

**Seconde session de pesée** après les actions correctives dans les mêmes conditions que la pesée initiale.

**Réunion du COPIL** : analyse des résultats de la seconde pesée, conclusion sur la démarche, identification des acteurs pouvant faire vivre la dynamique.

Pour aller plus loin :

- Analyser les sources de gaspillage alimentaire dans les cuisines : diagnostic complet et action ciblée auprès du personnel de cuisine, nettoyage, gestionnaire, approvisionnement.
- Proposer aux instances en charge de la restauration universitaire que des étudiants (groupes témoins) participent à l'élaboration des plats et menus qui leurs sont destinés, à les tester et à donner nouveaux plats, etc.
- Concertation autour des produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique, des menus végétariens et végétaliens, impact carbone, un repas gastronomique pour étudiant, approvisionnement solidaire...

<p><b>Quand</b></p> <p>L'action peut être initiée à toute période de l'année. Les événements locaux, nationaux ou européens peuvent également être prétexte au lancement de la démarche ou à des animations ponctuelles de rappel sur la démarche initiée (bilan chiffré, exposition, etc.).</p>	<p><b>Où</b></p> <p>Dans l'espace collectif de déjeuner, dans l'espace d'accueil/d'entrée du R.U., dans les cuisines du R.U.</p>	<p><b>Durée du projet</b></p>
<b>Partenaires impliqués</b>		
<p style="text-align: center;"><b>Collectivités, Administrations</b></p> <p>ADEME, DRAAF, CNOUS et CROUS, Université</p>	<p style="text-align: center;"><b>Associations</b></p> <p>BDE (Bureau Des Etudiants) ; associations étudiantes ; Campus Durable ; comité développement durable de l'Université ; CROUS ; REFEDD ; Animafac...</p>	<p style="text-align: center;"><b>Entreprises</b></p> <p>Ecole de cuisine, Fondation Louis Bonduelle (a déjà organisé des sensibilisations auprès des étudiants « remettre le légume dans le quotidien des étudiants »)</p>

<b>Moyens Mobilisés</b>		
<b>Moyens humains</b>	<b>Moyens matériels</b>	<b>Moyens financiers</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un animateur</li> <li>- Des professeurs mobilisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kit composé de 5 panneaux qui, en les assemblant, forme un stand en carton « la cuisine anti-gaspi » (SYCTOM)</li> <li>- Une balance</li> </ul>	
<p><b>Outils existants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Guide des menus responsables dans votre université - une démarche progressive et participative</a> du CNOUS</li> <li>- <a href="#">Guide alimentation responsable dans ton restauration universitaire</a> du REFEDD</li> <li>- <a href="#">Guide de sensibilisation au gaspillage alimentaire</a> du REFEDD</li> </ul>		
<p><b>Exemples de référence de mise en œuvre de cette intervention</b></p> <p><a href="#">R.U. sur le campus de Reims</a> : octobre 2013</p> <p><a href="#">REFEDD</a></p> <p><a href="#">Worgamic</a>, challenge compostage et gaspillage alimentaire : fin 2013-début 2014</p>		
<p><b>Principaux facteurs de réussite</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition des objectifs par l'ensemble du comité de pilotage</li> <li>- Clarté des consignes</li> <li>- Nature des documents et outils de communication</li> <li>- Investissement des étudiants et de toute l'équipe du comité de pilotage</li> <li>- Créer de la proximité avec les acteurs du changement</li> <li>- Ecoute et mise en place des préconisations données entre les deux pesées</li> </ul>	<p><b>Principaux obstacles à éviter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non investissement d'une partie du Comité de pilotage</li> <li>- Manque de communication interne sur l'action en cours</li> <li>- Absence de suivi et de continuité après notre intervention</li> <li>- Déni des préconisations et des conseils en termes de réduction du GA</li> </ul>	