



## Accompagnement d'un établissement scolaire dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire

### 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

Contact : Alyssa Daoud ; alyssadaoud.crepaq@gmail.com

Il s'agit :  d'une intervention déjà réalisée

d'une intervention à expérimenter

### Présentation de l'intervention

Il s'agit ici d'accompagner un établissement scolaire (notamment collège et lycée avec une cuisine in situ) dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (accompagnement des cuisines et sensibilisation des convives). C'est un projet multi-partenarial qui aura comme conséquence implicite de créer du lien entre tous les corps de métiers d'un établissement scolaire et améliorera la communication entre eux.

### Objectifs visés

**Le gaspillage alimentaire : j'ai compris où il se situe et les responsabilités de chacun et je peux agir à mon échelle:**

- Explication des **causes et conséquences** générales du gaspillage alimentaire aux élèves.
- Confrontation des élèves aux problématiques du gaspillage alimentaire et à l'implication de différents **acteurs tout au long de la chaîne** alimentaire.
- Identification d'alternatives permettant de **réduire le gaspillage alimentaire**.
- **Accompagnement et mobilisation de tout le personnel** de l'établissement, notamment du personnel de cuisine, dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (réorganisation du self et du service, changement des menus, etc.).
- **Encouragement des élèves à poursuivre leurs efforts** par la mise en œuvre et/ou contribution à la mise en

### Publics cibles

Les élèves d'un établissement scolaire (primaire, collège ou lycée),  
L'équipe de cuisine,  
Les professeurs,  
La direction,  
La vie scolaire,  
Les parents d'élèves.

(à travers notamment la mise en place d'un **comité de pilotage ad hoc, une commission des menus, le Comité d'Education à la Santé et Citoyenneté, l'Agenda 21 de l'établissement**, etc.)

- œuvre de certaines alternatives.
- **Réduction du gaspillage alimentaire.**

### **Evaluation des résultats**

#### **- Mobilisation des acteurs**

#### **- Évolution du gaspillage alimentaire**

Grace à la mise en place de pesées réalisées sur une semaine dans le self, nous pouvons comparer la quantité d'aliments jetés, à menu égal, avant notre action de sensibilisation puis après notre passage.

Nous pouvons alors quantifier « l'impact » de nos interventions auprès des élèves et ainsi constater si ces derniers font plus attention lors de leurs repas à la cantine.

La distribution de questionnaires, remplis par les élèves en sortie de self, permet également d'avoir une approche qualitative des résultats et de situer les causes du gaspillage alimentaire dans l'établissement.

#### **- Reproductibilité de la démarche**

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

#### **1- Implication des parties prenantes, notamment avec la direction (juin à octobre)**

**Déterminer la personne référente** pour la mise en œuvre et l'animation du projet et lui préciser le rôle qu'elle aura à jouer. Exemple : un gestionnaire, un principal, un proviseur, etc. Il aura un rôle important dans le succès de la phase 2 « mobilisation/challenge ». Il doit être moteur de la mobilisation pérenne dans l'établissement autour du gaspillage.

**Sensibiliser la cuisine** (visite des lieux, observation de la façon de travailler, de s'approvisionner, des particularités du lieu, atelier d'échange et de réflexion avec le personnel de cuisine).

Objectif : une équipe de cuisine motivée et à l'écoute des préconisations. Identifier les évolutions nécessaires des pratiques professionnelles. Témoignages métiers, constats de pratiques. Séance dédiée sur le temps de travail.

**Comité de pilotage n°1** : Direction, surveillants, professeurs (idéalement un par discipline), CPE, chef de cuisine, agents de service, parents d'élèves, représentants d'élèves, infirmier scolaire...

- Appropriation de la méthodologie (rôle-méthode-étapes)
- Organisation des premières pesées du gaspillage (date-mobilisation-méthode)
- Anticipation des ateliers de sensibilisation
- Échéances particulières en lien avec l'actualité ? Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire et Semaine du goût en octobre, Semaine européenne de réduction des déchets en novembre, Semaine du développement durable en avril, etc.

#### **Impliquer les professeurs dans le développement de projets à l'année autour du gaspillage :**

- Professeurs de SVT : travail autour de la nutrition, création d'un composteur
- Professeurs d'arts plastiques : projet de panneaux d'exposition artistique autour du gaspillage, création d'un gâchis-mètre de pain, etc.
- Professeurs d'histoire-géographie : dans le cadre du programme « nourrir les hommes »
- Professeurs de mathématiques : peut-être à intégrer au moment des pesées
- Professeurs de langues : travailler sur le gaspillage alimentaire dans d'autres pays

européens

- Professeurs de philosophie : réflexion autour de la valeur de l'alimentation
- Professeurs de technologie : projet vidéo autour du gaspillage

## **2- Diagnostic de l'existant (octobre-novembre)**

**Pesées n°1** : il s'agit de récupérer tout ce que les élèves ont laissé sur leurs plateaux en triant chaque aliment dans des sacs différents. On peut alors estimer la quantité de chaque aliment jeté (ce qui peut aider à identifier la cause du gaspillage) et ainsi estimer la perte financière associée à ce gaspillage, en comparant avec le prix d'achat de chaque aliment.

**Un questionnaire** destiné aux convives est réalisé en parallèle des premières pesées afin de recueillir leur avis sur le gaspillage et leurs propositions pour lutter contre ce phénomène.

**Comité de pilotage n°2** : résultats pesées + observations + préconisations/recommandations pour limiter le gaspillage et validation par le comité de pilotage + kit de communication à déployer (pour les élèves) + présentation/modification des ateliers (avec une démarche de progrès) + idée de commission menus + attribution de rôle de chacun pour la suite.

## **3- Mobilisation/challenge autour du gaspillage alimentaire (décembre - janvier- février)**

- Conférences, projections de films, débats, etc.
- Ateliers de sensibilisation (classes motivées)
- Formation d'une « brigade anti-gaspillage »
- Ateliers – débats en classe
- Reportage photos fait par des élèves
- Réalisation d'une exposition
- Ateliers cuisine
- Ateliers visite et enquête des cuisines + reportage photos
- Faire venir des producteurs pour dégustation de produits locaux
- Journée de sensibilisation avec stands ludiques: nutrition-santé, découverte de l'alimentation avec ses sens, etc.

Cette phase de sensibilisation dépendra des moyens humains et financiers dont dispose l'association pour le déploiement du projet.

Anticipation de la semaine de pesées : se donner un objectif (exemple : diminuer de 30% le gaspillage) pour avoir une dynamique, faire passer le mot par l'ensemble de l'équipe de professeurs, passer dans toutes les classes, déployer le kit de communication, réaliser des affiches de sensibilisation, etc.

## **4- Evaluation (mars – avril)**

**Pesées n°2** : implication des surveillants, élèves, agents de service. Déploiement du kit de communication élèves + mise en place des recommandations dans les cuisines et dans le self.

**Comité de pilotage n°3** : bilan des interventions et des pesées, avec mise en parallèle des effectifs sensibilisés et non sensibilisés pour éprouver l'efficacité de la méthode employée + communication des résultats = affiches, mailing, journal, presse, etc. Réflexion sur la pérennité des résultats.

Pour assurer la pérennité du projet, il est important de sensibiliser les enfants chaque année, d'effectuer une évaluation annuelle et d'intégrer cette tâche dans la fiche de poste du personnel de cuisine.

<p><b>Quand</b> Commencer à « démarcher » les établissements en avril-mai pour débiter ce projet dès la rentrée scolaire avec, si possible, des ponts avec des événements locaux ou nationaux (SERD, semaine de l'alimentation, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.)</p>	<p><b>Où</b> Dans un établissement scolaire : dans la cantine (pour le déroulement d'un atelier) et dans une salle de classe ou équivalent permettant vidéo projection, travail en groupes et restitution collective.</p>	<p><b>Durée du projet</b> Sur une année scolaire, avec une sensibilisation des nouveaux élèves chaque année.</p>
--	---	--

### Partenaires impliqués

<p><b>Collectivités Administrations</b> - Gestionnaires d'établissements d'enseignement (direction, équipe d'enseignement, personnel de restauration, CESC) - Collectivités : Conseil Général, Conseil Régional, Commune, DRAAF et ADEME.</p>	<p><b>Associations</b> Potentielles relations avec diverses associations (caritatives, de consommateurs, environnementales, de compostage, professionnelles).</p>	<p><b>Entreprises</b> Possibilité de créer des partenariats avec des fermes, centres équestres, etc. pour distribuer les restes alimentaires.</p>
---	---	---

### Moyens Mobilisés

<p><b>Moyens humains</b> - Une personne référente pour les relations avec l'établissement scolaire (chef d'établissement ou adjoint). - Un ou deux animateurs pour les ateliers. - Un référent et des bénévoles pour les pesées (au moins 5 personnes pour un établissement recevant 700 convives). - Possibilité de faire un appel à volontaire auprès des élèves pour aider à la réalisation des pesées.</p>	<p><b>Moyens matériels</b> - Outils pédagogiques autour de l'alimentation (pyramide alimentaire, calendrier des fruits et légumes de saison, jeu empreinte écologique de l'alimentation, cycle de vie d'une pomme de terre...). - Etudes de cas autour du gaspillage pour support débats/jeux de rôle. - Matériel pour les pesées (sacs poubelles, gants, tabliers, marqueurs, balance (pèse aliment + balance &gt; 30kg)</p>	<p><b>Moyens financiers</b> Subventions publiques ou rémunération de la part de l'établissement (éventuellement sur le budget de la restauration : argumenter sur les possibilités d'économies potentielles avec une diminution du gaspillage alimentaire). Le nombre d'heures d'intervention peut varier selon le nombre d'ateliers et de réunions définis (comprenant également le temps de préparation).</p>
--	---	---

## Outils existants

### Pour les ateliers de sensibilisation des élèves :

- Méthodologie : fiche-intervention FNE/CREPAQ pacte anti-gaspillage alimentaire en classe (*disponible sur le site internet prévention de FNE*)
- Pyramide alimentaire
- Jeu de distinction entre DLC et DLUO (dates de péremption)
- Jeu : cycle de vie d'une pomme de terre
- Alimentation et sens : boîtes à toucher, loto des odeurs, dégustations d'eaux colorées, reconnaître des fruits et légumes + saisonnalité
- Atelier création d'un smoothie : fruits, légumes, diluant, épices
- Diaporamas sur le gaspillage
- Jeu de plateau : empreinte écologique des aliments

### Pour les pesées :

- Kit de communication : ardoises informatives (composition du plat, des entrées ; rappel pain=féculent ; informations diverses sur la qualité des plats ; information sur le producteur ; « petite faim ? grande faim ? dites-le ! ») ; « appétit mètre » (illustration de 3 plateaux repas : un « petite faim », un « moyenne faim », un « grande faim »).
- Matrice de pesées
- Plateau roulant « qui veut du rab' » : les élèves y déposent les fruits, pains, produits laitiers non entamés/non consommés pour que d'autres élèves s'y servent. Panneau : « le partage évite le gaspillage ».

*Outils créés par le CREPAQ.*

Argumentaire FNE « Collectivité territoriale : pourquoi vous engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire ? » (*bientôt disponible sur le site internet prévention de FNE*)

[Guide « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? » de l'UNCPIE, décembre 2012](#)

## Exemples de référence de mise en œuvre de cette intervention

[CREPAQ](#) dans la région de Bordeaux,  
[CREPAN](#) en Basse Normandie,  
[Worgamic](#) en Ile-de-France,

### Principaux facteurs de réussite

- Implication et motivation sans faille du chef de l'établissement scolaire
- Définition des objectifs par l'ensemble des membres du comité de pilotage
- Clarté des consignes
- Nature des documents et outils de communication
- Maîtrise de la conduite de débats (éviter le pathos et la moralisation du thème)
- Investissement des élèves et de toute l'équipe du comité de pilotage

### Principaux obstacles à éviter

- Non investissement d'une partie du comité de pilotage
- Manque de communication interne sur l'action en cours
- Absence de suivi et de continuité après l'intervention
- Dénier des préconisations et des conseils en termes de réduction du gaspillage alimentaire
- Coupures dans la conduite de projet (exemple, pesées sans communication des

<ul style="list-style-type: none"><li>- Proximité avec les acteurs du changement</li><li>- Ecoute et mise en place des préconisations données entre les deux pesées</li></ul>	résultats au COPIL) : risque de désengagement pour l'équipe projet et le public
---	---