



1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

Lettre d'information n°1 octobre 2017

Le Conseil départemental s'implique contre le gaspillage alimentaire dans les collèges d'Eure et Loir. Plusieurs collèges se sont engagés pour réduire en quelques mois le gaspillage alimentaire de 30%, dans le cadre d'un appel à projet national de l'ADEME « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

Cette Lettre d'information sera un trait d'union entre les collèges impliqués dans cette démarche ... et un moyen d'information à partager.



En Eure et Loir... on avance !

5 collèges engagés pour l'année scolaire 2016-2017

5 collèges se sont engagés de septembre 2016 à juin 2017 dans la démarche proposée par l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) :

- le collège Mozart à ANET (499 demi-pensionnaires)
- le collège Anatole France à CHATEAUDUN (173 demi-pensionnaires)
- le collège François Rabelais de CLOYES SUR LE LOIR (338 demi-pensionnaires)
- le collège Marcel Proust à ILLIERS COMBRAY (476 demi-pensionnaires)
- le collège Jean Monnet à LA LOUPE (331 demi-pensionnaires)

La semaine de pesée de diagnostic en début d'opération a montré un gaspillage allant, selon les collèges, de 95g par plateau à 190g par plateau (la moyenne nationale de référence étant de l'ordre de 135g).

Les résultats en fin d'année scolaire sont encourageants, puisqu'en quelques mois 4 des 5 collèges ont réduit significativement le gaspillage alimentaire (plats préparés non servis, restes de repas jetés par les élèves, pain).

La démarche a montré qu'une implication collective pouvait permettre d'atteindre rapidement des résultats, en modifiant les pratiques et en sensibilisant.

Les meilleurs résultats atteints lors de la 2^{ème} semaine de pesée :

- une baisse de 70% du gaspillage global, avec un gaspillage total de 30 g / plateau
- le plus faible gaspillage de pain : 1 g par repas servi
- le plus faible gaspillage de restes d'assiettes jetés : 29 g par repas servi
- le plus faible gaspillage de restes de repas préparés non servis (invendus) : 0

Limitier fortement le gaspillage, c'est donc réalisable... et vraiment souhaitable au vu des économies possibles !

Dans tous les collèges de bonnes pratiques sont mises en œuvre et d'autres peuvent encore être améliorées. Partageons donc les bons procédés !

1^{ère} rencontre pour les collèges engagés contre le gaspillage alimentaire en 2017-2018

6 nouveaux collèges s'engagent cette année dans l'opération « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » :

- le collège Joachim du Bellay à AUTHON DU PERCHE
- le collège Charles de Gaulle à BU
- le collège Albert Camus à DREUX
- le collège Pierre et Marie Curie à DREUX
- le collège des Petits sentiers à LUCE
- le collège Jean Racine à MAINTENON

Ils ont été invités à se retrouver le 27 septembre à Chartres. Cette rencontre a été l'occasion d'expliquer la démarche à venir. Elle a aussi permis aux représentants des collèges de se connaître et d'échanger.

Il est prévu d'organiser une nouvelle rencontre en début d'année 2018 en associant aussi les 5 collèges qui ont mené des actions l'année dernière. L'occasion d'échanger expériences et bonnes pratiques pour réduire le gaspillage !

Une mission de service civique au profit de la cause Anti-Gaspi

Emy BABILONI et Ocella LIGUORI viennent d'arriver en service civique à la Direction de l'éducation, de l'enseignement supérieur et du sport (DEESS). Bac en poche, elles ont choisi de consacrer 11 mois à une mission au profit des collèges, sur 2 thématiques : la lutte contre le gaspillage alimentaire, et le « Bien vivre ensemble ».

A la suite de Laura et Stephen qui les ont précédées l'an dernier, elles seront amenées à participer aux animations et aux contacts avec les collèges.

Testé et adopté : le salad'bar

Les collèges participant à la démarche ont été invités à expérimenter de nouvelles façons de procéder pour limiter le gaspillage, en cuisine et en salle de restauration.

Le collège Anatole France à Châteaudun a testé une formule de salad'bar : les élèves composent eux-mêmes leur entrée. Dans un premier temps, l'essai a été fait avec les moyens disponibles, les élèves se servant sur la ligne de self dans des plats :



La formule a été très appréciée (élèves responsabilisés et plus libres dans la quantité servie, moindre travail de préparation des portions...) et a abouti rapidement à une baisse du gaspillage au niveau des entrées.

Mise en place à titre d'essai, la nouvelle formule a été adoptée et le collège envisage de l'optimiser avec du matériel plus adapté et un vrai « salad'bar » dans la salle de restauration (en utilisant l'aide de l'ADEME).

Le zoom : réduire le gaspillage de pain



Lors de la 1^{ère} semaine de pesées, le gaspillage de pain constaté par repas/convive a été, selon les collèges, de 3 g à 13 g. Ces chiffres peuvent paraître faibles, mais rapporté à une année scolaire, le gaspillage pouvait atteindre l'équivalent de plus de 4 500 baguettes de pain pour un collège.

La 2^{ème} pesée a montré dans un collège un gaspillage d'environ 1 gramme par repas/convive (soit l'équivalent d'une baguette pour 250 élèves). Limiter fortement le gaspillage de pain est un objectif ciblé qui peut être assez facile à atteindre, en jouant sur plusieurs facteurs à la fois.

En bref, quelques pistes jugées efficaces :

- mieux connaître le gaspillage en effectuant le tri et des pesées dissociant les tranches entières (= qui n'auraient pas dû être prises) et les tranches entamées (= qui auraient dû être terminées)
- si possible placer le pain en fin de ligne de self (pour adapter la quantité au menu...) [voir le spot TV sur le pain](#)
- proposer des portions réduites (tranches fines, baguette au lieu de pain)
- fixer une règle ou proposer un contrat avec les convives du type « si tu le prends, tu le manges » (ou un autre slogan à inventer...)
- limiter le nombre de tranches autorisées (avec possibilité de se resservir) et assurer une surveillance sur ce point
- rendre visible le gaspillage du pain et communiquer sur son évolution : sacs transparents, création et installation d'un « gâchimètre », exposition d'une pyramide de pain gaspillé, affichage des quantités gaspillées...
- couper le pain « en flux tendu », surtout vers la fin du service
- penser aux possibilités d'utilisation du pain restant (pain perdu sucré ou salé, chapelure, croutons...)
- assortir cette action d'une information / sensibilisation sur le pain et sur les différentes sortes de pain

Vous avez mis en œuvre des actions que vous souhaitez partager ? Faites les connaître !  [Partagez vos expériences](#)

Des temps forts pour sensibiliser

Le début de l'année scolaire est un moment particulier dans la vie du collège. C'est l'occasion de sensibiliser au gaspillage les nouveaux élèves, de rappeler à tous les bonnes pratiques. Toute la communauté peut s'impliquer à son niveau pour relever le défi anti-gâchis. Il y a le plus souvent consensus sur la nécessité d'agir et c'est une bonne opportunité pour un projet fédérateur au sein de l'établissement.

L'automne offre plusieurs occasions de mettre ce thème en lumière et d'agir :

- la Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, organisée chaque année le 16 octobre
- puis la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD) du 18 au 26 novembre, sur un sujet plus large mais qui intègre la prévention du gaspillage alimentaire. Le site dédié propose de nombreuses informations.

[consulter le site internet](#) (qui contient aussi d'autres informations intéressantes) et [le guide du porteur de projet](#)

Quelques idées d'animations

- une opération de pesée du gaspillage
- le lancement d'une action contre le gaspillage de pain ou d'une autre action anti-gâchis
- un challenge « pas de gâchis aujourd'hui », avec un repas équilibré à base de produits appréciés des élèves
- la réalisation d'un reportage photo ou vidéo
- une animation en lien avec une activité artistique (création de slogans / affiches anti gâchis...)
- ...

Si la Semaine du goût (du 9 au 15 octobre cette année) est un moment souvent privilégié par les établissements, il est possible d'organiser à d'autres périodes de l'année scolaire des moments conviviaux d'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et à l'alimentation durable, en valorisant par exemple :

- des plats issus du livre « Recettes anti gaspillage au collège » [Consulter le livre](#)
- des plats ou repas « fait en Eure et Loir »
- des plats ou repas valorisant les fruits et légumes de saison
- des plats ou repas bio
- un repas équilibré basé sur des protéines végétales
- une animation sur le pain
- une opération « petit déjeuner »
- un plat ou un repas avec aliment(s) « mystère »
- ...

Vous avez mis en œuvre des actions que vous souhaitez partager ? Faites les connaître !

 [Partagez vos expériences](#)

Et ailleurs en France ...



Ils l'ont fait ... retour en images

De nombreuses démarches ont été engagées depuis plusieurs années dans des établissements scolaires pour réduire au mieux le gaspillage. Aucune formule n'est idéale, tout n'est pas réalisable partout, mais certaines expériences menées dans d'autres collectivités peuvent interpeller, donner des idées à tester ... Quelques-unes parmi d'autres :

Chez les petits :

[Visionner la vidéo \(1mn48\)](#)

Et chez les plus grands :

[Visionner la vidéo \(4mn05\)](#)

[Visionner la vidéo \(7mn55\)](#)

La parole aux élèves :

[Visionner la vidéo \(2mn23\)](#)

« Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » : édition 2017

Ce document illustré de 14 pages a été mis à jour et réédité par l'ADEME au printemps. Il synthétise les enjeux et la démarche qui peut être menée pour réduire le gaspillage en agissant sur ses différentes causes.

[Découvrir la version 2017](#)

Quelques sites internet de référence

Le site « Ca suffit le gâchis » de l'ADEME <http://www.casuffitlegachis.fr/> propose de nombreuses informations, et l'accès à des outils de communication :

- affiches

- vidéos d'animation (dont la vidéo de présentation « Agathe la patate » (4mn40) [voir la vidéo](#))
- 3 spots TV de 30s (dont « Le self » sur le gaspillage de pain) [voir les spots TV](#)

La rubrique « Anti gaspi » du site du Ministère en charge de l'agriculture propose aussi des outils de communication : [accès à la rubrique](#) et [les contes de l'anti gaspi](#)

A bientôt pour de nouvelles informations...

Le service Vie des collèges reste à votre disposition pour vos questions, avis, suggestions :

- **Dominique CHARDON-DESVIGNES**, chef de projet 02 37 34 61 21

dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr

- **Vanessa JOUIN**, diététicienne, 02 37 34 67 07

vanessa.jouin@eurelien.fr

- **Anne Louise BELLE**, chef de service Vie des collèges 02 37 34 61 17

anne-louise.belle@eurelien.fr

