



METTRE EN PRATIQUE LES GRANDES THÉMATIQUES

FOCUS POUR LE THÈME « RESTAURATION SCOLAIRE, LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE »

MONTER UN PROJET POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

■ L'AFFAIRE DE TOUS

Ces projets sont portés par l'ensemble de la communauté éducative, car cette problématique mobilise de nombreux acteurs de la société : le gestionnaire (adjoint économique) et les équipes de cuisine, les commissions telles que les conseils de la vie collégienne (CVC), les conseils de la vie lycéenne (CVL), les comités d'éducation à la santé, à la citoyenneté et à l'environnement (CESCE), les enseignants, les acteurs territoriaux qui ont des compétences sur la gestion des déchets (syndicat de collectes ou de traitement des déchets), les associations locales de l'environnement et de la consommation (dans la mesure où elles sont connues et/ou agréées pour intervenir en classe).

■ LA MÉTHODOLOGIE DE LA DÉMARCHE

1. État des lieux

Établir un diagnostic pour mesurer et analyser les causes du gaspillage, par la mise en place de relevés d'indicateurs sur plusieurs jours (une semaine au moins, le faire sur deux semaines étant plus pertinent) qui passe par :

- la réalisation de pesées;
- l'étude des comportements qui ont une influence sur le gaspillage comme les pratiques des équipes de cuisine (accompagnement ou pas) et les ressentis des convives.

2. Les causes

Identifier les grandes causes du gaspillage :

- surestimation des quantités lors de la production (ajustement des portions aux mangeurs);
- préférences ou rejets de certains plats (assiettes non terminées);

- gaspillage du pain notamment ;
- assiettes non finies et pourquoi.

3. Les actions

Proposer un plan d'action :

- mobiliser les acteurs à tous les niveaux (production en cuisine, le service et la distribution, les convives) ;
- inciter à réduire le gaspillage par l'éducation, la prévention, l'implication des élèves à la réduction du gâchis dans l'assiette ;
- expliquer les tables de tri et les solutions locales choisies pour valoriser des bio déchets ;
- suivre régulièrement l'évolution du gaspillage et pérenniser les actions efficaces pour diminuer les volumes jetés.

4. Évaluation et communication

- Faire une synthèse de l'évolution du gaspillage alimentaire, avant et après les actions de sensibilisation, par exemple les comparaisons de pesées, le suivi des courbes hebdomadaires, ou mensuelles (ce qui implique les disciplines des mathématiques et de l'informatique, par exemple).
- Exploiter et communiquer les résultats en interne, vers les parents, aux partenaires.

