

Bilan action gaspillage alimentaire au Collège de Creully SERD 2011

Présentation et Synthèse de l'opération

L'association du CREPAN a souhaité mener des actions sur le gaspillage alimentaire lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets. Suite à l'accord et l'orientation du SEROC, le CREPAN a contacté le Collège de Creully et le Lycée Arcisse de Caumont. Tous deux ont été intéressés par l'opération et ont acceptés de la réaliser.

Ce bilan est le résultat de l'opération menée au sein du Collège de Creully, dont la distribution du restaurant est en self-service.

Le principe de l'opération était de peser les déchets alimentaires et les déchets de pain sur une semaine, puis d'utiliser les résultats la semaine suivante afin d'interpeller et de sensibiliser les élèves.

Synthèse de l'opération

Une opération de sensibilisation au gaspillage alimentaire a été menée à la cantine du Collège de Creully, du 14 au 25 novembre. La première semaine, une pesée des déchets a été effectuée. Au total 143 kg de déchets alimentaires et 6,4 kg de déchets de pain ont été jetés. Cela donne une moyenne de gaspillage total de 105 gr par élève et par jour, chiffres en dessous des résultats enregistrés dans d'autres établissements atteignant le poids de 160 gr. Malgré ces bons résultats, rapportés à l'année, le gaspillage du collège atteint les chiffres impressionnants de 5,2 Tonnes de déchets alimentaires et 230kg de pain, soit l'équivalent de 12 800 repas perdus et 920 baguettes de pain.

La deuxième semaine, une sensibilisation a été menée grâce à des affiches et à une interpellation en directe des demi-pensionnaires (DP). Quelques pistes ont été envisagées pour réduire le gaspillage, dont par exemple le respect de la limitation à 3 morceaux de pain par personne avec, possibilités de se resservir, ou encore d'amener les DP à formuler leur souhait aux personnels de cuisine, en tenant compte de ce qu'ils souhaitent manger, ou enfin d'adapter les quantités pour les petits appétits

Le dernier jour de l'expérience, le gaspillage n'a jamais été si faible (57gr/DP/jr). Ces bons chiffres découlent peut-être du menu et, nous l'espérons, de la sensibilisation à la Réduction des déchets réalisée lors de cette action.



Déroulé de l'action

Première semaine

Du 14 au 18 novembre, les déchets alimentaires ont été jetés dans un sac noir, et les déchets de pain dans un sac jaune. Les élèves devaient trier les restes de leur repas et les déverser dans les 2 poubelles réservées à cet effet. La personne bénévole du CREPAN vérifiait le tri et apportait de l'aide aux élèves pour vider leur assiette (surtout lors de grande influence).

Le premier jour, le tri a demandé plus de temps, car il nous fallait expliquer aux participants, la façon dont il fallait trier.

A la fin de chaque service, les sacs étaient pesés.





Enseignement : Le tri des déchets par les enfants est en soi pédagogique, ils prennent ainsi conscience de ce qu'ils jettent

Deuxième semaine (21 au 25 novembre)

Lundi, avant le service, 10 affiches (Cf annexes) ont été disposées dans le réfectoire :

à l'entrée et à la sortie du self, dans la salle de restaurant et surtout où sont déposés les plateaux.

L'ensemble des sacs de déchet de pain ont été exposés juste en-dessous des affiches à proximité immédiate du lieu de dépose des plateaux.

Chaque jeu était composé de 3 affiches délivrant les messages suivants :

1. Le gâchis : les résultats des pesées de la semaine précédente.
2. La provocation interpellant les élèves sur l'injustice des pays gaspillant de la nourriture face aux pays subissant des famines,
3. L'formation sur l'impact du gaspillage sur les ressources premières et sur les moyens mis en œuvre pour finalement assurer la production de déchets.



Le tri a été maintenu le lundi et le vendredi, ce qui a permis de sensibiliser et d'interpeller directement les élèves en les questionnant sur leur ressenti face aux informations délivrées.

Ces affiches sont restées toute la semaine.

Résultats chiffrés

Les résultats des pesées de déchets alimentaires, de déchets de pain, ainsi que le nombre de repas, et enfin la moyenne de gaspillage alimentaire, dont le pain par élève et par jour, sont les suivants :

Lundi 14 : 38,8kg / 1,8 kg / 357 repas / 114gr

Mardi 15 : 29 kg / 1,1 kg / 352 repas / 85gr

Jeudi 17 : 52,70 kg / 0,9 kg / 358 repas / 150 gr

Vendredi 18 : 23kg / 2,6 kg / 361 repas / 71 gr

Lundi 21 : 23kg / 1,2kg / 357 repas / 67gr

Vendredi 25 : 20kg / 0,7 kg / 360 repas / 57gr

Extraits des menus (avec rappel gaspillage alimentaire)

Lundi 14 (114gr/ élève) Langue de bœuf, Colin, légumes et pâtes

Mardi 15 (85 gr/ élève) Saucisses, steak au poivre, Filet mignon, Colin, pâtes, poivron

Jeudi 17 (150 gr/élève) boudin, purée (céleris, brocoli et noisette), côtes de Porc, poireaux, ratatouille,



Vendredi 18 (71 gr /élève) Frites, haricots verts, poisson, escalope

Lundi 21 (67gr) viande rouge, poisson, pâtes, légumes

Vendredi 25 (57gr /élève) Saucisses, lentilles, semoules, poisson,

Sur l'ensemble de la semaine, ont été relevés respectivement en gaspillage alimentaire et déchet de pain : **143 kg et 6,4 kg soit 105 gr/élève/jour** représentant un chiffre de 357 repas gaspillés et 26 baguettes de pain jetées.

Si l'on extrapole ces chiffres sur une année scolaire (36 semaines), on arrive à un total de : **5,2 T de déchet alimentaire et 230kg de déchet de pain, soit 12 870 repas et 920 baguettes.**

Paroles d'élèves

Durant les 2 semaines nous avons questionné les élèves pour connaître la raison pour laquelle il laissait tant de déchets. Voici le retour de ces échanges, qui ne reflètent que l'appréciation, le ressenti des élèves interrogés. La plupart des réponses énoncées ci-dessous ont été prononcées à plusieurs reprises :

«J'aime pas ça» (Contenu de l'assiette très peu consommé voir pas entamé).

«j'aime pas la sauce» (alors ils ne touchent pas du tout la viande ou le poisson).

«je suis végétarienne, je ne mange pas de viande» (mentionné une seule fois)

« j'aime pas le poisson » « j'aime pas la viande »

« on a pas le choix »

« il y en a trop » (revenu très souvent)

« on n'a pas eu le temps de manger »

« n'ose pas dire qu'il ou elle en veut moins, ou n'en veut pas »

«la viande est trop piquante » « ... trop crue » « trop dur à couper » «... il y a trop os »

Dans ces phrases, il peut y avoir des arguments non justifiés, ne s'appuyant pas sur la réalité mais illustrant le ressenti des élèves. Ainsi, certaines d'entre elles nous aident à trouver des pistes en proposant des solutions afin de réduire le gaspillage.

Interprétation des résultats et constats

Moins qu'ailleurs, mais trop tout de même !

Les chiffres du gaspillage alimentaire au sein de ce Collège, sont inférieurs aux moyennes renseignées sur des actions similaires, qui sont de **160 gr de gaspillage** par élève et par jour, alors qu'ici nous atteignons **105 gr**. Cette moyenne reflète en réalité des assiettes vides, d'autres avec peu de déchets et enfin une proportion **non négligeable d'assiettes pleines**, dont le nombre était bien plus important que nous aurions pu l'imaginer.



On peut sans doute expliquer ces bons résultats grâce à la cuisine proposée par le Chef cuisinier. En effet, ce dernier propose des produits frais et plusieurs choix de menus par jour, avec systématiquement poisson et viande au choix. Plusieurs légumes sont également proposés.

Cependant, malgré ces bons résultats, le gaspillage est tout de même important, surtout ramenés à une année.

Le pain variable d'ajustement

Nous avons pu observer que le gaspillage du pain est inversement proportionnel au gaspillage alimentaire. Ceci s'est bien observé le jeudi et vendredi de la première semaine, où le gaspillage alimentaire a été très important, notamment le jeudi (52,70kg) contrairement au gachis du pain

qui a été faible (0,9kg). Le lendemain l'inverse s'est produit (25kg de déchets alimentaire contre 2,6 kg de pain),

Sans surprise le gaspillage est dépendant en grande partie du menu

Le gaspillage a varié très sensiblement en fonction du menu proposé. Les jours de fort gaspillage était proposé soit des viandes particulières (Langue de Bœuf, côte de porc), ou des légumes sortant un peu de l'ordinaire (purée de noisette, de céleris, de brocoli). Sans surprise, le jour où des frites étaient au menu, le gaspillage alimentaire a été assez faible.

Nourriture non consommée

Certains repas sont jetés intacts, sans même avoir été goûté. Il a été constaté que certains élèves prennent ce qu'on leur tend sans préciser ce qu'ils aiment et si la quantité leur convient. De plus, au self, le temps est compté et dans ce contexte les élèves n'osent pas intervenir pour indiquer ce qui leur plaît ou non, par habitude ou timidité.

De plus, ils n'anticipent pas leur appétit ; ainsi des clémentines entières ont été jetés, tout comme des pots de yaourt (au moins 10 sur la semaine).

Concernant les quantités, beaucoup d'élèves de 6ème et 5ème ne mangent qu'une infime partie de leur assiette. Les plats semblent être servie en grande quantité même pour ceux ayant de petits appétit. Ceci est particulièrement observé pour la viande, qui génère beaucoup de déchets. On a pu constater que de nombreuses assiettes reviennent avec une, voire deux saucisses, tout comme le rôti de bœuf où pour lequel une petite tranche suffirait. Les appétits et les besoins diffèrent d'un âge à un autre (les 6ème n'ont pas le même appétit que les 3ème) et d'un enfant à l'autre.

Les élèves ne réalisent pas l'importance ni les enjeux du gaspillage

Les élèves jettent la nourriture sans en prendre conscience et en ignorant les impacts liés.

Pour beaucoup d'entre eux, cela ne pose pas de problème de prendre de la nourriture qu'ils ne mangeront pas ; ils n'ont aucune idée de l'impact de ce geste.

Le fait de jeter eux-mêmes leurs déchets alimentaires a permis à certains de réaliser les quantités de nourriture qu'ils jetaient.

Les affiches exposées ont semblé les heurter, beaucoup restant ébahis devant les chiffres annoncés de gaspillage. Les photos « choque » les ont interpellés. Beaucoup ont reconnu que le gaspillage était trop important et qu'il fallait le réduire.

Vendredi 25 novembre, dernier jour d'action, le gaspillage n'a jamais été aussi faible. Espérons que la sensibilisation, but de notre présence dans l'établissement, a commencé à porter ses fruits.

Avec l'équipe dirigeante de l'Etablissement, il a été prévu de renouveler cette opération début 2012 et avril 2012 durant la semaine du développement durable. Cette répétition semble très intéressante pour faire passer les messages.

Proposition d'actions – nouvelles pistes

Les propositions ci-dessous sont très larges ! nous avons laissé libre court à nos idées.

Certaines peuvent être appliquées à court terme, d'autres nécessiteraient plus de temps.

Pain :

° limiter les quantités prises au self et faire respecter cet acte (par les surveillants ?) ; permettre aux élèves de se resservir facilement (bac à disposition dans la salle ?)

° afficher de façon très visible les menus à l'entrée du self (exemple : lors du pointage des repas, sur la porte du self, sur le mur du self derrière les élèves (qu'ils aient le temps en attendant sur la chaîne du self de lire les plats et légumes proposés).

° mettre le pain en bout de chaîne du self afin que les jeunes élèves adaptent les quantités en fonction du repas choisi.

Fruits et produits emballés jetés, non entamés :

° mettre une corbeille dans la salle permettant de laisser fruit et produit non frais (crêpe sous sachet, ...), afin d'éviter le gâchis et d'en faire bénéficier ceux qui le souhaitent (tout en veillant à éviter les abus).

Plats peu ou non consommés

- ° proposer des quantités adaptées, pour les petits appétits, surtout pour la viande. Un seuil maximum par type de viande est indiqué dans les recommandations du GEMRCN, pourquoi ne pas fixer un seuil minimum ? (*A creuser également par le CREPAN*)
 - ° bien indiquer les plats proposés pour éviter les surprises (tels que les plats épicés, les purées originales, les sauces, etc.).
 - ° demander aux élèves s'ils souhaitent de la sauce ou non (tout bête, mais à plusieurs reprises nous avons retrouvé du poisson ou de la viande intacte car les élèves n'aimaient pas la sauce).
 - ° responsabiliser les élèves, leur apprendre à ne « pas avoir les yeux plus grands que le ventre » et à exprimer leur souhait tant sur le plan quantitatif que sur le choix des plats (avec répétition de l'opération de pesée/sensibilisation au gaspillage (Intervention interne, voire externe auprès des élèves)).
 - ° mettre en place une commission des menus avec la participation d'élèves, permettant de garantir le respect des règlements, de l'équilibre sanitaire et des souhaits des élèves.
- ° Intégrer le gaspillage alimentaire dans les travaux du Conseil Général sur la restauration scolaire.

Prise de conscience et sensibilisation

- ° mener régulièrement des actions de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire. Une opération par trimestre semble pertinente.
- ° Mener des actions ciblées sur l'éducation aux goûts, éducation à une alimentation équilibrée (avec intervenant interne, par exemple le Chef Cuisinier, ou externe via le CG 14).
- ° Lors de travaux de rénovation de la cantine, prévoir dans la chaîne de « débarrassage » un équipement accessible aux demi-pensionnaires leur permettant de jeter eux même leur déchets (cette installation permettrait aux élèves de prendre conscience de leur action de génération de déchets et de ce fait, freinerait le gaspillage)
- ° Impliquer les surveillants sur le gaspillage, afin qu'ils interviennent auprès des élèves (respect quantité de pain, réaction si les plateaux reviennent pleins...).

Amélioration de la méthodologie

Le tri et les pesées

Quantification par catégories de déchets (tris et pesées)

L'analyse montre que l'écart entre le poids total des déchets et le poids consommable est particulièrement faible. Il correspond soit à des emballages tels que pots de yaourt, sachets de sucre, serviettes ou pelures des fruits, (ananas, pamplemousse, etc.).

Cependant, faire trier les déchets non consommés par les élèves est pédagogique. Déjà cela permet d'avoir une participation active à l'opération de la part des DP . Ensuite, ils ne prennent pas tous le temps de lire des affiches, et cela leur fait prendre conscience de ce qu'ils jettent.

S'il est choisi d'effectuer le tri, il sera nécessaire qu'une personne y soit dédiée afin de donner les bonnes consignes qui permettent d'obtenir un impact sur le long terme ; celles-ci devraient être rappelées tous les jours, (car absences de certains, d'autres plus réceptifs certains jours) et vérifier ce qui est jeté (si les consignes ne sont pas rappelées en permanence, la tentation de ne pas trier est forte).

Disposition des affiches

Même si tous ne les voient pas, il est intéressant de disposer des affiches en début de self (sans oublier les constats), afin de rappeler ce sujet avant le choix de leur repas. Il est intéressant d'en disposer également sur le lieu du tri, pour aider à la prise de conscience. Le fait de faire faire ce tri par les élèves et d'accrocher des affiches à ce niveau permet réellement de les sensibiliser ; ils prennent alors le temps de les lire et font directement le lien avec leur propre assiette (faute de quoi, ils passent très vite devant, sans y jeter de coup d'œil).

Actions plus globales-actions FNE

Les recommandations nutritionnelles du GEMRCN: (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ont, entre autre, pour objectif d'améliorer l'équilibre alimentaire des

jeunes. Cependant, la mise en œuvre de toutes ces recommandations ne peut garantir une alimentation équilibrée. Ce n'est pas parce qu'un repas est servi qu'il est consommé, en atteste le gaspillage alimentaire. De plus, des « trafics » d'aliments existent dans toutes les cantines (ex: échanges de desserts), là encore l'équilibre nutritionnel n'est alors que théorique. Il devient urgent de faire se rencontrer les besoins théoriques nutritionnels et les pratiques réelles d'alimentation en restauration scolaire. Une éducation à une alimentation équilibrée et un contrôle (incitation par les surveillants par exemple), permettraient de se rapprocher de cet objectif d'équilibre nutritionnel.

Il serait intéressant pour le CREPAN et FNE d'intervenir au niveau national pour aller au delà des recommandations nutritionnels, en ajoutant des volets d'éducation à l'alimentation.

Retour média

Presse écrite : La renaissance du Bessin le lundi 21 novembre (Annexe) et mardi 29 novembre.

Presse audio : Radio Classique, chronique « 3 minutes pour la planète » lundi 21 novembre

Presse télévision : France 3, journal d'information 19-20, le lundi 21 novembre.

ANNEXE 1 : affiches