

Diminuer le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires**Le contexte de l'innovation**

Avant de parler de gestion et de valorisation des déchets, il faut se préoccuper de leur réduction.

Par le Grenelle de l'environnement, la France s'est fixée comme objectif sur 5 ans la réduction de 7 % des ordures ménagères, notamment des déchets alimentaires qui représentent une grande partie des déchets produits.

L'Europe, elle, a comme objectif une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire en 2025 et décidé que 2014 serait l'« année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

La restauration collective génère une très grande quantité de déchets ; les collectivités locales ont donc un rôle important à jouer.

L'idée innovante

La Ville de Nancy a décidé de lutter contre le gaspillage de nourriture dans les 37 restaurants de ses écoles primaires en impliquant directement les enfants.

L'objectif recherché

Lorsqu'elle a engagé cette action, la Ville de Nancy avait plusieurs objectifs :

- écologique : en plus des impacts liés aux étapes de production, transformation et transport, les aliments génèrent de nouveaux transports et autres impacts (émission de CO₂, pollutions diverses,...) lors de leur élimination ;
- nutritionnel : le gaspillage de nourriture dans les restaurants scolaires fait que les enfants ne déjeunent pas de manière équilibrée ;
- économique : la préparation de ces repas représente beaucoup de travail et donc du temps perdu ;
- financier, car le gaspillage a un coût ;
- éthique : le gaspillage de nourriture est important alors que certains enfants ne mangent pas à leur faim.

La démarche mise en œuvre

De nombreux facteurs sont à l'origine de ce phénomène en restauration collective.

La Ville de Nancy se préoccupe du gâchis alimentaire dans ses restaurants scolaires depuis de nombreuses années et a d'abord travaillé sur les points qu'elle maîtrisait directement :

- l'amélioration de la qualité des produits utilisés et de la présentation des plats,
- l'adaptation des quantités servies aux besoins des enfants
- la formation du personnel de restauration,
- une meilleure gestion des effectifs,
- l'amélioration des conditions d'accueil des enfants dans les restaurants scolaires...

- Dans un second temps, elle a décidé d'impliquer les enfants dans la démarche.

A la rentrée scolaire de septembre 2012, dans les restaurants scolaires de 5 écoles « pilotes », la démarche a d'abord été expliquée au personnel de restauration (son adhésion est indispensable pour assurer la réussite du projet).

Puis, parmi les enfants qui déjeunent, des groupes de volontaires ont été constitués. Ce sont eux qui ont mené le projet dans leurs écoles.

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Lorraine a manifesté son intérêt pour ce projet qui s'inscrit parfaitement dans l'opération de sensibilisation au gaspillage alimentaire que vient de lancer le Ministère. Elle devrait le subventionner.

Le contenu de la réalisation

Les enfants volontaires ont procédé à une première pesée des déchets. Ensuite ils ont utilisé un questionnaire pour chercher à savoir pourquoi leurs camarades n'avaient pas mangé ou pas tout mangé.

De l'analyse des réponses à ce questionnaire ont résulté des propositions d'actions :

- mise en place de commissions de dégustation pour toutes les nouvelles recettes,
- création d'affiches, de slogans, de logos,...

Une seconde pesée a été réalisée quelques semaines plus tard, dans ces mêmes écoles.

Les moyens humains et financiers

L'opération qui a eu lieu dans 5 écoles « pilotes » durant l'année scolaire 2012-2013, a été menée par une des référentes pédagogiques de la Direction de l'Enseignement de la Ville de Nancy.

Il n'y a donc eu aucun coût supplémentaire pour la ville.

Le bilan de la réalisation

Les pesées effectuées en juin ont montré que les enfants avaient pris conscience des quantités de nourriture jetées et des conséquences sur l'environnement, l'équilibre alimentaire, etc.

Le % de déchets par rapport au poids des aliments proposés est passé de 25% à 18 %.

Avec des actions régulières, ce % devrait encore diminuer.

Cette action va être pérennisée dans les écoles « pilotes » mais également étendue aux autres restaurants scolaires des écoles primaires dès la rentrée de septembre 2013.

Les actions mises en place, comme les ateliers de dégustation, seront également pérennisées.

Des pesées seront faites régulièrement.

Cela nécessitera le recrutement d'un animateur qui aura notamment pour mission de mettre en œuvre et de suivre ce projet.

PJ : Article de presse - Est Républicain du 16 janvier 2013

Questionnaire suite à la deuxième pesée

Lutte contre gaspillage alimentaire - Dossier de présentation de l'action

Document papier