

Fiche pratique : Lutter contre le gaspillage alimentaire au collège

Un peu de contexte...

Initiative Bio Bretagne a accompagné deux collèges d'Ille-et-Vilaine pendant l'année scolaire 2016-2017 pour l'introduction de produits Bio au restaurant scolaire et la réduction du gaspillage alimentaire. Ce travail permet notamment de réaliser des économies pouvant être réintroduites dans l'achat de produits Bio. Les actions présentées ci-dessous ont donc été réalisées dans les 2 collèges participants : le collège Camille Guérin de St Méen-le-Grand et le collège Anne de Bretagne de Rennes.

Diagnostic du gaspillage

Les pesées

5 pesées ont été organisées dans chaque collège. Il faut dissocier le gaspillage de cuisine/service (plats cuisinés mais non consommés), qui est pesé en fin de service et le gaspillage de consommation, ce qui reste sur les plateaux. Pour des raisons de place, les pesées par composante (entrée, plat, dessert) n'ont pas été possibles. Le tri a consisté à écarter les denrées encore consommables des déchets inévitables (épluchures, os, pots de yaourt...).

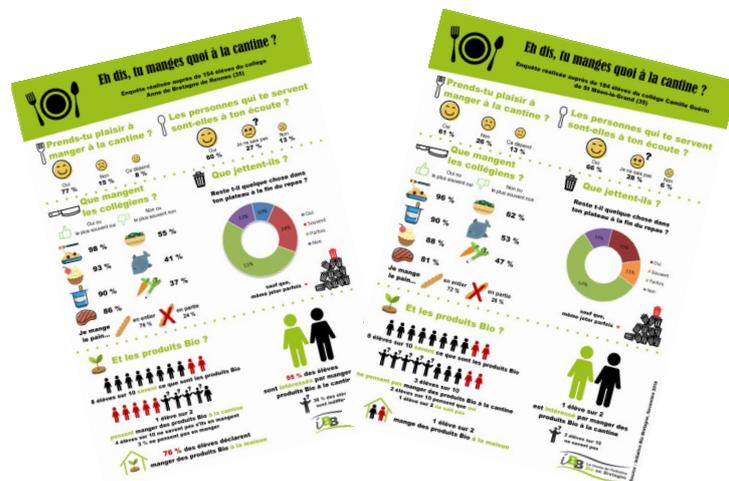
Conseils + Organiser les pesées sur 5 jours consécutifs en évitant les menus exceptionnels (frites par ex.), réaliser des pesées par composante si possible.

L'observation

Pour un diagnostic plus poussé du gaspillage et pour en comprendre les causes, il est préférable de réaliser une séance d'observation pendant un repas. **Plusieurs points d'attention sont à noter** : temps d'attente, rapport personnel de service/élèves (questions posées, réponses...), hauteur de la ligne de self, information sur les composantes, bruit dans la salle, temps moyen de repas, retour des

Sondage auprès des élèves

Un sondage a été réalisé dans chaque établissement en début d'année auprès des élèves pour recueillir leur niveau de satisfaction vis-à-vis du restaurant scolaire, leur rapport au gaspillage alimentaire et aux produits Bio. Les réponses, sous forme d'infographie, ont été présentées aux élèves.



Infographies des réponses au sondage

Actions mises en place.....

Plusieurs actions ont été mises en place dans les 2 collèges :

Portions petite faim et grande faim

Plus connu pour un niveau primaire, cette astuce est aussi efficace au collège où se mélangent des âges et des appétits différents. On peut les proposer pour le plat mais également pour les entrées et desserts.

Pain tranché

Plus économique pour le collège, il est aussi moins gaspillé que les petits pains individuels. A l'âge des appareils dentaires et souvent pour une question de goût, la croûte est peu mangée par les élèves, le pain tranché a donc plus de mie.

Plateau ou frigo de troc

Dans la salle de restauration, mettre à disposition un frigo ou un plateau où les élèves peuvent déposer des denrées non consommées (fruits, yaourts, entrées, pain...). Les élèves ayant encore faim peuvent ainsi se servir.

Retrait de déco superflu

Par habitude, les entrées sont souvent accompagnées d'une feuille de salade ou d'une tomate décorative. Or, ceux-ci sont souvent peu mangés.

Self-service et vrac pour les laitages

Préférer l'achat de produits laitiers en grand conditionnement pour ajuster des petites et grandes portions et même se faire servir les élèves. Ainsi, chaque élève ajuste la quantité en fonction de sa faim. L'idéal est que les élèves se servent après avoir mangé le plat, pour pouvoir ajuster la quantité à leur faim réelle.

Affichage détaillé du menu

Il est important d'afficher le menu détaillé avant l'entrée à la cantine. Sur les entrées par exemple, si on note simplement « salades » ou « crudités » les élèves gaspillent car ils ne reconnaissent pas l'aliment dans l'assiette, ou tout simplement ne prennent pas d'entrées pour cette même raison. Cet affichage détaillé permet également de valoriser les produits Bio, labellisés et le fait maison.



Frigo de la 2ème chance au collège Anne de Bretagne



Affichage au collège Anne de Bretagne

.....La sensibilisation

Installation d'un gachimètre à pain, interventions en classe, affiches de sensibilisation et affiches informatives...

Plus de détails sur la Fiche pratique « Sensibilisation des collégiens au manger Bio et au gaspillage alimentaire »

Votre contact : IBB - Marie Grenouilleau - 02 99 54 03 20 - marie.grenouilleau@bio-bretagne-ibb.fr