

# Réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire en écoles primaires

## Opérations 2014-2016

# 1. L'OBJECTIF DE L'OPERATION



Développer  
les actions  
de  
réduction  
du  
gaspillage  
alimentaire  
au plan  
régional

## ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

- ▶ Prévention du gaspillage des ressources : eau, sol, énergie
- ▶ Limitation des pollutions, issues de la production (intrants agricoles et pollutions des eaux, des sols, émissions de gaz à effet de serre (GES) à la consommation (transport, transformation et émissions de GES).  
L'alimentation est à l'origine de 30% du total des émissions de GES.
- ▶ Politique de prévention et de gestion des déchets : emballages et poids des déchets, émission de méthane par les déchets fermentescibles...  
1/3 des impacts environnementaux sont liés aux secteurs de l'alimentation.

## ENJEUX SOCIAUX

- ▶ Enjeux locaux :
  - accès à l'alimentation (de qualité) des populations démunies
  - éducation à la consommation alimentaire (part des habitudes alimentaires, part des traditions culturelles...)
  - identification de circuits d'approvisionnement de proximité
  - ...
- ▶ Enjeux globaux :
  - sécurité et souveraineté alimentaire ;
  - limitation de la surconsommation (entraînant une diminution de l'offre alimentaire sur les marchés mondiaux)
- ▶ ...

## ENJEUX ÉCONOMIQUES

- ▶ Réduction de la perte monétaire indirecte, liée au coût de production, de transformation et de transport « inutiles ». Ces coûts sont ré-impactés auprès des acheteurs et des consommateurs.
- ▶ Lutte contre la pauvreté : la lutte contre le gaspillage alimentaire est un des leviers de lutte contre la pauvreté, en limitant la perte financière directe et la réduction du pouvoir d'achat (estimation : 500 euros par personnes et par an<sup>11</sup>.)
- ▶ ...

# 2. LA METHODOLOGIE ET LES OUTILS



La mission du groupement de prestataires est de soutenir le pilotage et le déroulement de l'opération dans les 5 communes. Cela se traduit principalement par l'élaboration, l'ajustement, la mise à disposition et le soutien à l'appropriation :

- D'une méthodologie
- D'une boîte à outils
- D'un accompagnement sur le terrain

# PHASAGE

- Lancement (COFIL 1 et CS 1)
- Mesure initiale (pesée 1) + analyse des données
- Définition + validation des plans d'actions (CS 2)
- Présentation des résultats (COFIL 2)
  
- Mise en œuvre et suivi des actions
- Mesure finale (pesée 2) + analyse des données
- Bilans de l'opération (CS 3 et COFIL 3)
- Valorisation + essaimage

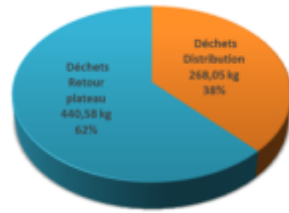
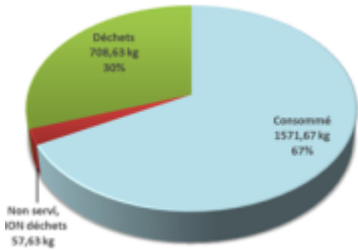
PHASE 1  
PHASE 2



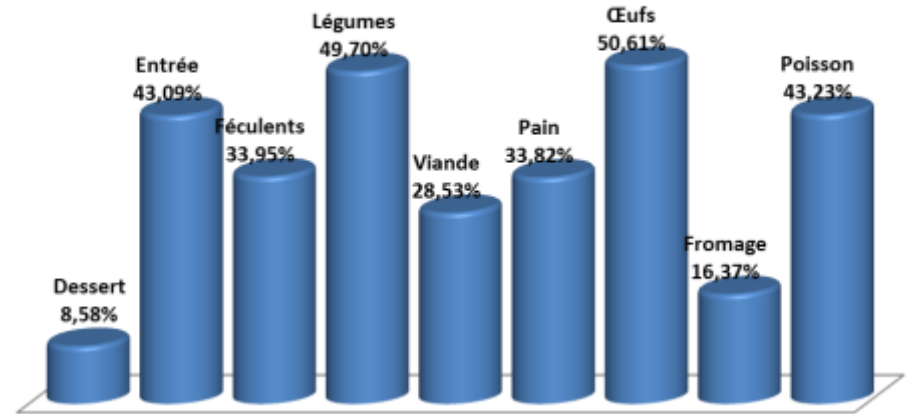
# TRI ET PESEE



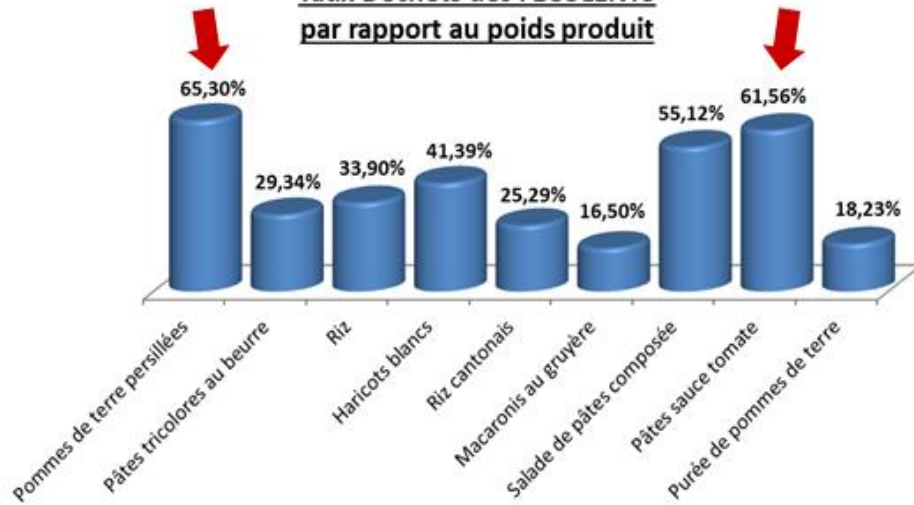
# FOCUS SUR LES MESURES



Taux des Déchets par rapport au poids Produit



Taux Déchets des FECULENTS par rapport au poids produit



# 3. QUELQUES CHIFFRES CLES



→ 2 éditions et 10 communes participantes :



→ Soit en terme d'engagement humain dans l'opération :


- Environ 60 personnes dans les équipes-projet
- 10 directions et enseignant-es d'écoles et classes pilotes
- Plus de 250 élèves

→ Du côté de la production alimentaire :

- 3 campagnes de pesées
- 66 repas « mesurés »
- Correspondant à 14 323 repas et 6 623 kilos de nourriture préparés
- 2 163 kilos de déchets générés

→ Plus de 70 actions de réduction et de sensibilisation, environ 100 réunions et 20 ateliers d'éveil sensoriel...

# REDUCTION QUANTITATIVE DU GASPILLAGE

	Pesée 1		Pesée 2	Evolution
Commune 1	37 %		19 %	-49 %
Commune 2	49 %		37 %	- 23 %
Commune 3	37 %		33 %	- 11 %
Commune 4	24 %		21 %	- 11 %
Commune 5	36 %		31 %	- 12 %

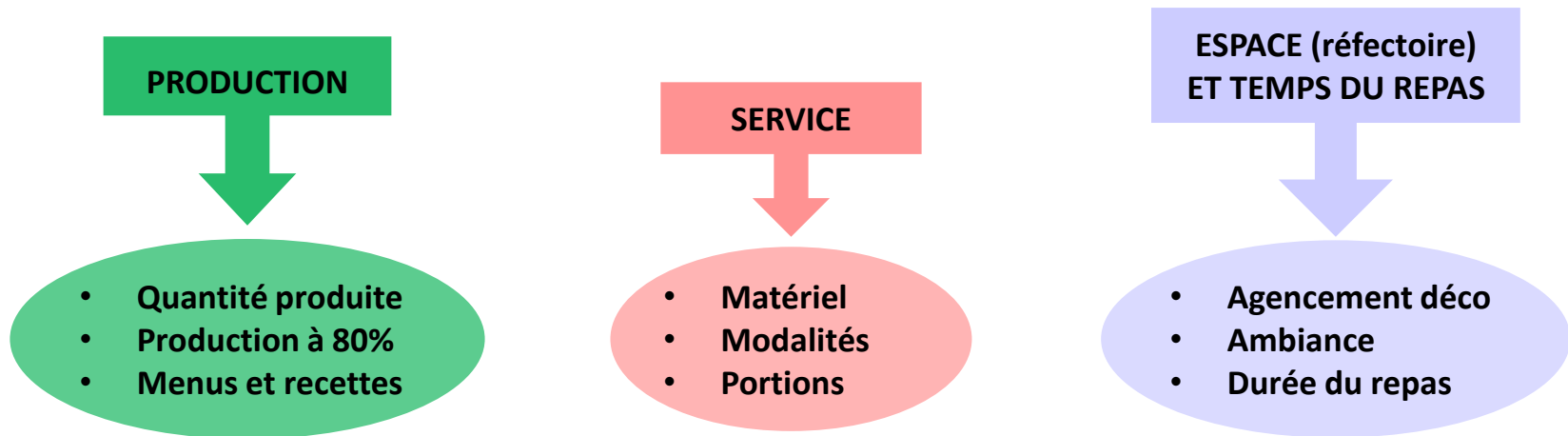
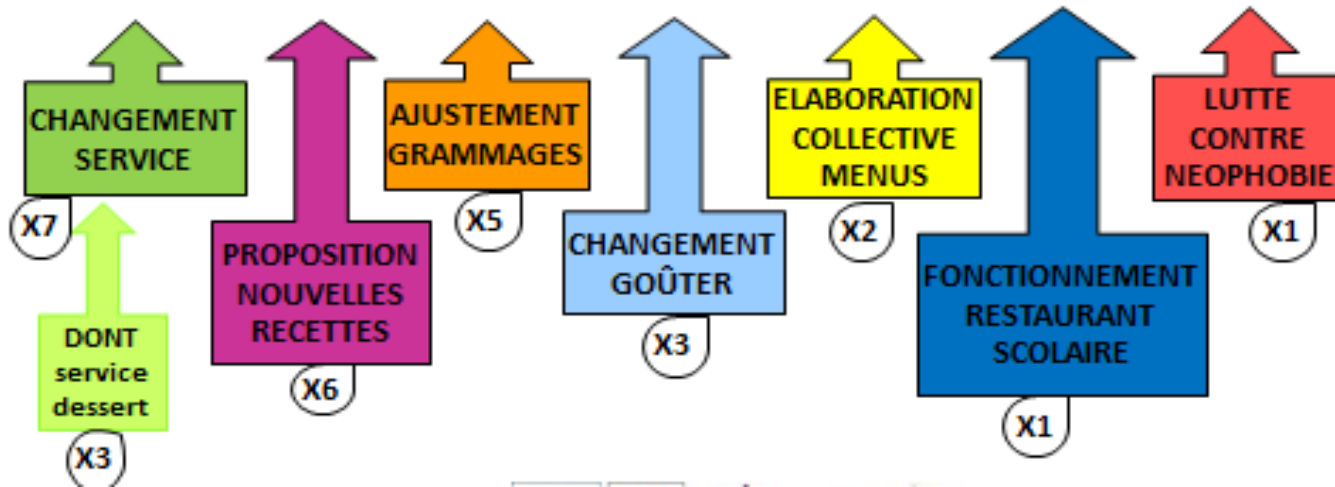
**En 2014-2015**

- Par commune : de 11 à 49%
- Pour les 5 communes : 24%

**En 2015-2016 (campagne de pesée1)**

- 43 %, 38%, 25%, 17% et 35% de déchets
- Soit pour les 5 communes : 30%

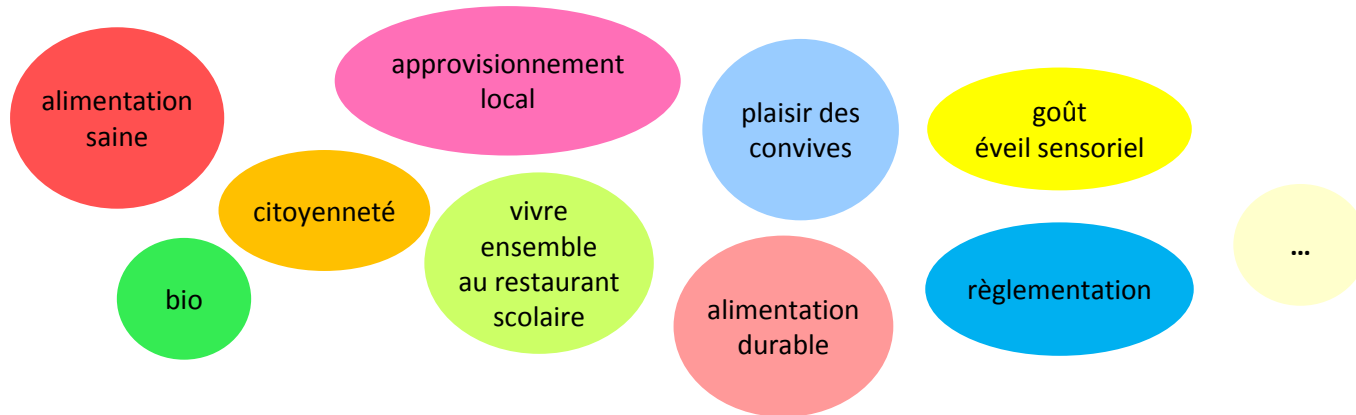
# 4. LES ACTIONS MISES EN OEUVRE



# 5. LA VALEUR AJOUTEE DE L'OPERATION



Une fenêtre efficace pour ouvrir les débats sur des thématiques connexes :



Une action durable : impulsion d'une démarche /d'un positionnement dans le temps

# ATELIERS EVEIL SENSORIEL ET GOÛT



**Contact RD2A : Mélanie PERCHE**

**0692 16 07 52**

**ingenierie.sociale@rd2a.net**



**MERCI DE VOTRE ATTENTION**