

Bilan action gaspillage alimentaire au collège de Creully

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 consiste à peser les déchets alimentaires sur une semaine, puis d'utiliser les résultats la semaine suivante afin d'interpeller et de sensibiliser les élèves. Elle a été menée grâce au partenariat avec le CREPAN, association agréée complémentaire de l'enseignement public.

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, soit une moyenne de gaspillage total de 105 gr par élève et par jour, chiffre en dessous des résultats enregistrés dans d'autres établissements (160 gr). Malgré ces « bons » résultats, **rapporté 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 920 baguettes de pain et 12 800 repas perdus.**



La deuxième semaine, une sensibilisation a été menée grâce à des affiches et à une interpellation directe des demi-pensionnaires (DP). Quelques pistes ont été envisagées pour réduire le gaspillage, dont par exemple le respect d'une limitation à 3 morceaux de pain par personne (avec possibilité de se resservir), ou encore amener les DP à formuler ce qu'ils veulent manger aux personnels de cuisine pour mieux tenir compte des quantités souhaitées.

Le dernier jour de l'expérience, le gaspillage n'a jamais été aussi faible (57gr/DP/jr) !

Description 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 des moments d'affluence).



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

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



Constat : Le tri des déchets par les enfants leur permet de prendre 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 à l'endroit où sont déposés les plateaux.

L'ensemble des sacs de déchets de pain ont été exposés.

Les affiches délivrent les messages suivants :

1. Le gâchis : les résultats des pesées de la semaine précédente.
2. Une interpellation des élèves sur une forme d'injustice : des pays gaspillent de la nourriture quand d'autres connaissent des famines.
3. Une information sur l'impact du gaspillage sur le plan environnemental et humain.



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, semoule, 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 (en poids) 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 tonnes de déchets alimentaires et 230kg de déchets de pain, soit en poids l'équivalent de 12 870 repas et de 920 baguettes.

Paroles d'élèves

Durant les 2 semaines nous avons questionné les élèves pour connaître la raison pour laquelle ils laissaient 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 :

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

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

« j'aime pas la sauce » (alors, ils ne touchent pas du tout à la viande ou au poisson)

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

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

« on n'a pas le choix »

« la viande est trop piquante » « ... trop crue » « trop dure à couper » «... il y a trop d'os »

« on n'a pas eu le temps de manger »

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

Dans ces phrases, il peut y avoir des arguments non justifiés, ne s'appuyant pas sur la réalité mais illustrant le ressenti des élèves. Mais certaines d'entre elles nous aident à trouver des pistes pour proposer 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 trouvées ailleurs sur des actions similaires, **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 du 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 ramené à une année.

Le pain variable d'ajustement

Nous avons pu observer que le gaspillage du pain est inversement proportionnel au reste du 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 gâchis du pain qui a été faible (0,9kg). Le lendemain l'inverse s'est produit (25kg de déchets alimentaires 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 étaient proposés 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 goûtés. Il a été constaté que certains élèves prennent ce qu'on leur donne 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 jetées, 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 servis généreusement même pour ceux ayant de petits appétits. 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 certains une petite tranche suffirait. Les appétits et les besoins diffèrent en fonction de l'âge, d'un enfant à l'autre, d'un jour 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.

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 « choc » 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 la présence de notre association dans l'établissement, a commencé à porter ses fruits.

Avec l'équipe dirigeante de l'établissement, il a été prévu de renouveler cette opération. Cette répétition semble très intéressante pour faire passer les messages.

Propositions 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) : pendant l'attente, ils pourront déjà réfléchir à leur choix.
- ° 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 les fruits ou les produits 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 dans l'assiette?
- ° 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 (à plusieurs reprises nous avons retrouvé du poisson ou de la viande intacts 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.
- ° mettre en place une commission des menus avec la participation d'élèves, permettant de garantir le respect des règlements 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 au goût, 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-mêmes leur déchets : cette installation permettrait aux élèves de prendre conscience de la quantité de leurs déchets.
- ° 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 souvent (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 afin de rappeler ce sujet avant le choix du 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).

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.

Bilan établi par le CREPAN