

Un programme global intégré à l'Agenda 21 de l'établissement

De septembre 2012 à mai 2013, l'association CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine) a mené un projet pilote de caractérisation et de réduction du gaspillage alimentaire dans trois établissements scolaires girondins qui s'étaient portés volontaires pour cette démarche (une école primaire, un collège et un lycée, celui de Pape Clément à Pessac). Ce projet, qui s'intégrait parfaitement dans l'Agenda 21 de ce lycée, a bénéficié du soutien financier du Conseil général de la Gironde, de la CUB, du Conseil régional d'Aquitaine, de la DRAAF, de l'ADEME et de la ville de Bègles.

Objectifs

- Les objectifs du projet étaient de valider et tester une méthodologie d'intervention efficace permettant une diminution pérenne du gaspillage alimentaire dans le lycée, en synergie avec une approche pédagogique de sensibilisation des convives.

Acteurs mobilisés

- Le proviseur adjoint,
- Le CESC,
- Le gestionnaire d'établissement,
- Le chef cuisinier et son équipe,
- Les élèves,
- Les professeurs de SVT, Arts plastiques, Histoire-Géographie, Langues.

Déroulement de l'expérience

- Après plusieurs réunions du Comité de Pilotage pour fixer les objectifs et modalités de notre intervention, **nous avons effectué un diagnostic de l'existant, notamment à travers une première série de pesées pendant une semaine sur les déchets générés par la cuisine et les retours plateau.**
- **Nous avons mené ensuite simultanément une double action : d'une part, élaborer des préconisations** auprès du personnel de cuisine et du chef, et d'autre part, réaliser des animations de sensibilisation auprès des élèves de l'établissement (éducation au goût, principes de l'équilibre alimentaire, empreinte écologique de l'alimentation...)
- Suite à ces étapes, **nous avons effectué une deuxième session de pesées** afin d'évaluer l'efficacité de nos actions.

Résultats obtenus

- **Les résultats obtenus ont montré une diminution du gaspillage alimentaire** de l'ordre de 8% sur le volume de déchets alimentaires des convives. Ce gain relativement peu important s'explique par le fait que le gaspillage des convives dans ce lycée était déjà en deçà de la moyenne nationale avant notre action, il n'y avait donc qu'une faible marge d'amélioration (la démarche a donné des résultats nettement plus importants dans d'autres établissements).
- Nous avons également observé une réduction de 78 % sur le volume de déchets des restes du SELF, et de 16 % sur le volume total de déchets du restaurant scolaire.



Lycée Pape Clément
1 rue Léo Lagrange
33600 Pessac
Tél 05 57 26 63 00
Fax 05 57 26 63 03

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :
1100 demi pensionnaires

Equipe de cuisine :
1 chef cuisinier
2 cuisiniers
2 agents de restauration

Modalités d'achat :
80 % groupement
15 % MAPA
5 % gré à gré



Perspectives

- Les perspectives concernant la suite de la démarche sont doubles :
 - **Côté cuisine** : pérenniser **la gestion raisonnée des volumes** afin d'être toujours au plus proche des besoins réels des convives et d'éviter le surplus de préparation, **reformuler les recettes** de plats à forte perte tout en conservant les exigences nutritionnelles et l'équilibre alimentaire en restant le plus proche des habitudes et des goûts alimentaires des convives.
 - **Côté convives** : une double sensibilisation : lors de la rentrée auprès des nouveaux élèves, et tout au long de l'année avec de la communication via des affichages et des outils dédiés.

Freins

- La mobilisation du public lycéen ne va pas de soi car il y a des réticences à dépasser. Intervenir sur l'alimentation au sein d'un lycée a des répercussions sur la sphère privée avec des remises en cause d'habitudes alimentaires auxquelles certains jeunes ne sont pas encore prêts.
- L'engagement des parties prenantes du Comité de Pilotage doit être maintenu dans la durée d'une année scolaire sinon la démarche finira par s'épuiser.
- La communication interne sur l'action en cours est primordiale et ne doit pas être sous-estimée.
- Les préconisations et conseils énoncés peuvent être inégalement suivis, d'où l'importance d'une évaluation régulière de la démarche par le comité de pilotage.

Leviers

- Les coûts annuels dus aux pertes de denrées consommables encouragent la mise en place de nouveaux modèles d'alimentation en restauration collective scolaire.
- Acheter plus de produits locaux et de saison, pour un repas de qualité susceptible d'être moins jeté.
- Travailler de manière conjointe sur l'élaboration des menus afin de mobiliser les convives et les intégrer à la réflexion.
- Créer de la proximité entre les convives et l'équipe de cuisine.

Ce qu'il faut retenir

- Créer du lien
- Communiquer sur les actions en cours
- Impliquer directement les convives dans l'action (leur permettre d'être à l'origine certaines démarches via le CESC)



Témoignage

“ M^{me} Lamberty

PERSONNE RESSOURCE

- Directrice du CREPAQ : **Alyssa DAOU**
alyssadaoud.crepaq@gmail.com - Tel : 06 31 74 04 62



- Gestionnaire du lycée Pape Clément : **Mme Lamberty**
gest.0332722e@ac-bordeaux.fr

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

