

## Projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

### Bilan des mesures et définition des actions

#### Ecole Jean-Moulin Chevreuse et le SIOM de la Vallée de Chevreuse

## I. CONTEXTE

Le SIOM et ses partenaires sont engagés dans un Programme Local de Prévention des déchets pour atteindre un objectif de -34kg/hab d'ici 2016.

Dans ce cadre, le SIOM accompagne des établissements scolaires dans le but de réduire le gaspillage alimentaire. En effet la quantité du gaspillage alimentaire est d'environ 120g/convive/jour (ADEME) dans les écoles primaires.

Pour réduire le gaspillage, le projet se déroule en 3 étapes :

- 1) Tri et mesure du gaspillage alimentaire
- 2) Définition et mise en œuvre des actions
- 3) Seconde mesure du gaspillage alimentaire

La 1<sup>ère</sup> étape a été réalisée, une réunion de restitution des résultats et de définition des actions pour l'année scolaire s'est déroulée le vendredi 17 octobre en présence de :

- Mme CASABIANCA (responsable service périscolaire)
- Mme GUILLEMAIN (responsable clientèle Sodexo)
- Mme MARIE (enseignante)
- Lucile PAQUOT (animatrice – responsable maternelle)
- Mme VON EUW (élu Chevreuse délégué au SIOM)

Une seconde réunion de mise en place des actions s'est déroulée le lundi 3 Novembre mais cette fois-ci avec l'ensemble de l'équipe pédagogique de Jean Moulin et Joliot-Curie, ainsi que la restauration et l'élue référente Mme VON EUW.

## II. RESULTATS

### 1) Retour sur la campagne de pesée

Pendant 8 jours du 29 septembre au 10 octobre, les enfants ont trié leurs déchets alimentaires selon 7 catégories :

- Entrées
- Plats protéines (viandes/poissons/œufs)
- Accompagnements (légumes/féculents)
- Produits laitiers
- Desserts
- Pain
- Produits non entamés

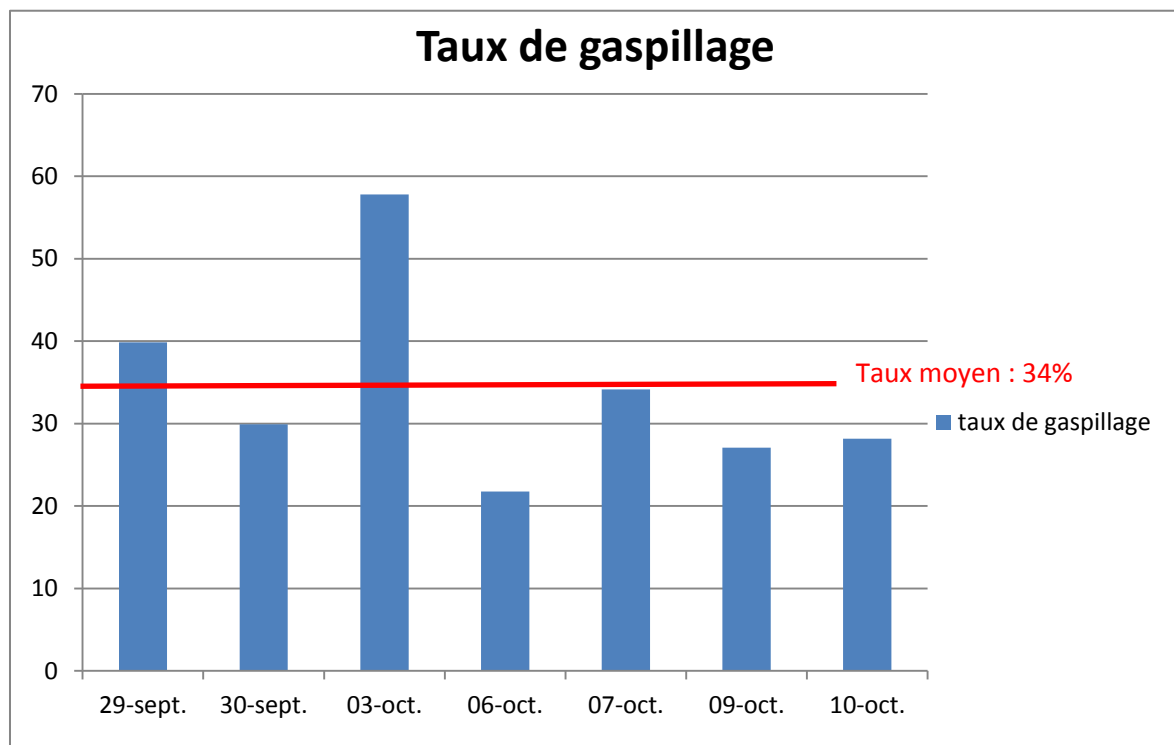


Les semaines de mesures se sont bien déroulées dans l'ensemble, les enfants ont apprécié participer aux mesures.

Les difficultés rencontrées :

- le manque de place, provoquant un peu de retard des services.
- Le changement des règles de tri pour les enfants : d'habitude seul le pain, les serviettes papiers et les emballages sont triés. Durant les 2 semaines, il ne fallait plus trier ses déchets mais seulement les déchets alimentaires.
- Le remplissage des tableaux parfois difficile car différents acteurs devaient inscrire les résultats : animateurs pour la partie « retours plateaux » et Gina Mathieu pour la partie « excédent de production ». j'ai donc reçu parfois 2 tableaux pour une même journée.
- Le manque de communication entre les différents acteurs (restauration, animateurs et SIOM)

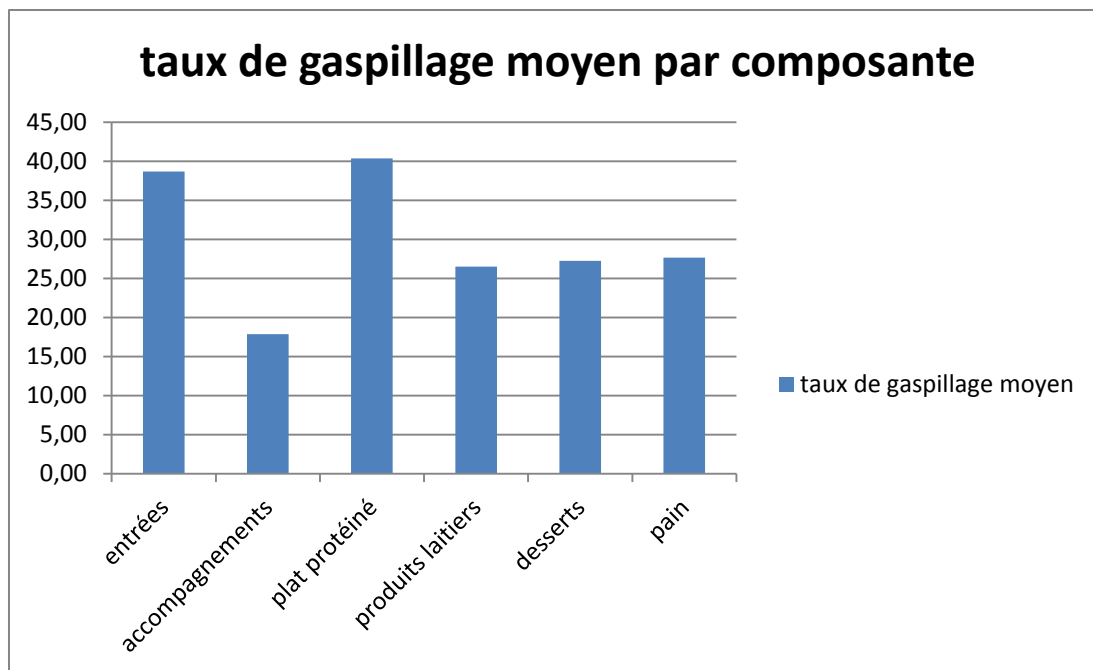
## 2) Restitution des résultats



Sur les 7 jours de pesées, on observe 2 jours où le taux de gaspillage est supérieur à la moyenne. Pour affiner l'analyse, les aliments qui ont particulièrement produit du gaspillage ces jours sont :

- 29/09 : ananas (mais attention, la peau a été pesée !), la goulash de bœuf et la semoule
- 3/10 : Parmentier de merlu et entrée de courgette râpée et salade verte

Causes possibles : Les parts de l'ananas étaient un peu grosses et difficile à couper. Le parmentier de merlu est un plat qui peut être peu appétissant pour les enfants et le poisson est un mets moins mangé que d'autres, il a donc été émetteur de gaspillage.



On observe que, les entrées majoritairement composés de crudités et le plat protéiné (viandes ou poissons) sont les composantes les plus gaspillés.

#### Zoom sur le pain :

28% du pain est gaspillé. La moyenne de pain gaspillée est de 2 kg de pain/jour soit l'équivalent de 8 baguettes.

Zoom sur les produits non entamés : Malheureusement lors des mesures, les produits non entamés n'ont pas toujours été distinctement mesurés, la faible quantité de résultats pour cette catégorie n'est donc pas représentatif pour en sortir une analyse fiable.

### III. DEFINITION ET MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS

#### 1) Actions déjà réalisées

L'école réalise déjà des actions :

- **Récupération des fruits**

Les fruits non touchés sont remis en service

- **Article dans le bulletin municipal de Chevreuse**
- **Questionnaires**

Le questionnaire a été rempli par 32 élèves de CM2 et 1 classe de CM1 (1 questionnaire pour la classe) :

- 41% des interrogés confirment qu'ils ont plutôt l'habitude de laisser des restes
- 67% répondent parce que « ce n'est pas bon » et 24% parce qu'il y a trop à manger et 14% pour d'autres raisons mais les raisons sont plus ou moins équivalents avec les propositions « ce n'est pas bon » et « j'ai trop à manger ».
- 67% des interrogés ont l'habitude de goûter leurs plats
- 27% n'ont pas l'habitude de proposer le restant à leur voisin et 17.6% ont toujours, moyennement et peu l'habitude de proposer le restant aux voisins.

- 74% ont répondu qu'ils ne sortent pas avec le fruit ou le pain restant pour le manger après ou au goûté (c'est interdit).
- 68% avaient déjà entendu parler du gaspillage alimentaire
- 68% ont compris l'intérêt de trier et mesurer le gaspillage alimentaire.

Les idées d'actions proposées par les enfants (sélections des plus pertinentes):

**Sur la notion de goût :**

- « Que ça soit meilleur »
- « Que la nourriture soit salée »
- « Pas assez de sauce dans les plats (le riz est trop sec par exemple). La vinaigrette n'est pas assez relevée. »
- « Faire des plats meilleurs mais c'est aussi à nous de moins gaspiller. »
- « De goûter un peu mieux les aliments pour ne pas avoir trop faim et pour arrêter le gaspillage alimentaire »
- « Se forcer à manger un peu plus »
- « Avoir des fruits qui sont mûrs, des fois ils sont supers durs »
- moins de choses dans les assiettes surtout quand ce n'est pas bon pour pas gaspiller, faudrait que j'arrive à aimer

**Sur les doses :**

- « De mettre moins de nourriture dans les assiettes et si nous avons encore faim en redemander. »
- « Que ce soit nous qui nous servent de tout »
- « De prendre le reste des fruits pour le goûter. »

**Sur le temps :** « Plus de temps pour manger »

**Sur le réemploi :** « Garder les restes pour les animaux », « Garder la nourriture non touchées et la garder pour plus tard. Sauf si on ne peut pas comme le riz, les pâtes, les pommes de terres,... »

**- Alternances du passage des enfants le midi**

Après chaque vacances, les animateurs modifient le moment de passage des enfants au service (début, milieu, fin de service) afin que chaque enfant puisse profiter du « rab » de nourriture.

**- Service des entrées à la demande**

Depuis le 29 septembre, les enfants se servent la quantité voulue de l'entrée. Des saladiers sont disposés au niveau du self-service. L'action a été débutée au moment des mesures du gaspillage, nous ne pouvons donc pas observer l'impact de celle-ci.

**- Réduction du pain servis**

Avant, une baguette était pour 10 maternelles et 7 primaires. Maintenant, c'est pour 12 maternelles et 10 primaires.

**2) Action à réaliser (suite à la réunion du 17/10)**

Les résultats ont permis de définir des pistes d'actions.

	Constats	Actions potentielles	Référents potentiels
	Sensibiliser les élèves	Evoquer le gaspillage alimentaire au cours des programmes de sciences	Mme MARIE et enseignants

1		<p>(digestions, développement durable,...)</p> <p>Réaliser un débat en classe (3 à 4 fois dans l'année) après le repas (lundi ou mardi)</p> <p>Réaliser une campagne d'affichage</p> <p>Concevoir un support pédagogique (définition du gaspillage, les quantités produites du champ à l'assiette, les causes, les conséquences,...)</p>	SIOM/ Mme MARIE
2	Le gaspillage est également produit à la maison – les enfants ont l'habitude laisser des restes	Sensibiliser les parents : organiser une réunion avec les parents sur la thématique et organiser un apéro (à partir d'aliments non touchés à la cantine) et création de carton d'invitation par les enfants	Mme MARIE /enseignants/SIOM/ Mme VON EUW
3	Si le choix entre 2 aliments, l'enfant va choisir l'aliment qu'il connaît	Accompagner les enfants lorsqu'il y a de nouveaux produits : création d'étiquettes au niveau du self-service.  Table des saveurs pour faire découvrir des aliments (le jeudi)	Mme CASABIANCA /Animateurs/Gina MAHIEU
4	Le pain est encore beaucoup gaspillé	Déposer la bannette de pain à la fin du self : un repas rempli donne moins envie de se servir en pain qu'un plateau vide (service en début de self).  Réduire la commande de pain et/ou couper le pain au fur et à mesure des besoins. Le surplus pourra ainsi être resservi le lendemain. S'il n'y a pas assez de pain pour le jour, toujours avoir du pain dans le congélateur pour combler les manques. Si c'est le cas, sortir le pain en milieu de service afin qu'il se décongèle.  Affiner les tranches de pain coupé	Gina MATHIEU /RGC/Mme VON EUW
5	Sensibiliser les enfants de manière ludique (hors du temps de classe) en complément de l'information en classe	Prévoir une animation le jeudi en Novembre lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets : récupération des fruits non entamés les 3 jours précédents l'animation puis confectionner des desserts froids (salade de fruit, brochette de fruits, jus,...) le jour de l'animation.  Organiser des TAP culinaires (cours de cuisine*, ...)	Mme CASABIANCA/Animateurs /Gina MATHIEU/SIOM
6	Gaspillage important en excédent de	Don à la Croix Rouge des barquettes non entamés. Pour les plats froids, cela ne	Gina/RGC/Mme VON EUW

	distribution	pose pas de problème, mais il est nécessaire de vérifier les conditions sanitaires pour les plats chauds (par RGC).	
--	--------------	---	--

Autres idées d'actions non évoquées lors de la réunion :

7	Fruits pas toujours mûrs et donc trop durs (cf. questionnaire)	Privilégier des fruits de saisons pour qu'ils soient meilleurs et mûrs. Si c'est déjà le cas, s'assurer qu'il ne soit pas trop durs à la commande.	RGC /Gina MATHIEU
8	Service des assiettes « à la chaîne » sans demander aux enfants s'ils ont beaucoup ou peu faim	Améliorer la communication entre les enfants et les agents de restauration Contrainte connue : temps de service court car petite salle. Idée : agents de service remplissent les assiettes « à la chaîne » comme d'habitude mais en proposant 2 choix aux élèves : assiette peu remplie et « très » remplie.	Mme VON EUW
9	Nourriture peu goûteuse (cf. questionnaire)	Proposer des assaisonnements et/ou sels (alternative pour éviter qu'il y ai trop de sel, ne pas laisser le sel sur les tables, mais service uniquement à la demande des élèves auprès des animateurs) Contraintes connues : veiller aux excès de sel selon le GEMRCN <u>OU</u> saler <b>légèrement plus</b> le plat lors de la préparation pour éviter les excès par les enfants	RGC/ Gina MATHIEU/animateur
10	Sensibiliser au gaspillage par différents aspects : social par exemple	Parler du travail des agents de restauration : reportage sur la journée d'un agent de restauration, sur le chemin des aliments de la préparation jusqu'aux assiettes, ...	Animateurs/ agents de restauration/ SIOM, enseignants
11	Sensibiliser les enfants au-delà du gaspillage (cycle alimentaire)	Réaliser à terme un potager et installer un composteur	SIOM/ animateurs, enseignants/ agents de restauration.

**3) Action à réaliser (suite à la réunion du 3/11)**

- Couper le pain en tranche plus fine (par Gina Mathieu) : En tranchant plus finement, les enfants en mangeront moins.
- Don du pain et fruit au goûter
- Don des aliments non entamés à la Croix Rouge et à des fermes (Ferme de Grand Maison, Ferme de Vieille Eglise) : une demande sera faite au Maire de Chevreuse

- Don du surplus de pain à Moino91 (le SIOM s'informe des quantités minimum à avoir pour être collecté par l'association). Les 2 boulangeries de la commune pourraient également être collectées en même temps que l'école de Chevreuse. (cf. document joint).
- Création d'un TAP cuisine (par équipe d'animation)
  - Cours de cuisine (format 1h30) le jeudi à partir de fruit et pain
  - Animations diverses sur la thématique
- Création d'étiquettes: ces étiquettes permettront d'identifier les aliments proposés sur le self-service et ainsi faciliter leurs prises par les enfants (par Gina Mathieu).
- Affichage des menus (Mme Von EUW se rapproche des services techniques pour ajouter des panneaux d'affichages destinés aux animateurs).
- Supprimer la collation du matin à Joliot-Curie : les enfants mangent « trop » le matin et ne mangent donc peu le midi à la cantine, ce qui produit notamment du gaspillage (par Madame VON EUW).
- Organisation d'un concours anti-gaspillage entre les écoles : Olympiades anti-gaspi le lundi avant les vacances d'Avril : il s'agira de mesurer le gaspillage alimentaire sur une journée, une récompense sera remise à l'école gagnante (par Cindy).

#### **A REMETTRE AU SIOM**

Le tableau Excel (ci-joint) en indiquant les actions qui seront réalisées dans l'année scolaire, à remplir par une personne du groupe projet ou par entité : un tableau par l'équipe animation, par la restauration et par les enseignants.