



RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE " PROJET COCO 2020"

Principe

Ce projet pilote a permis de mettre en place des actions pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, dans l'objectif de replacer les cantines comme levier économique en augmentant leur capacité d'achats, notamment en produits locaux, pour une meilleure utilisation des budgets dédiés à l'alimentation. Les volumes de denrées alimentaires achetés par la restauration scolaire, produits bruts, transformés ou produits du secteur agroalimentaire sont très importants.

Le gaspillage alimentaire est un des axes majeurs d'action du cluster Pacific Food Lab (PFL) ; ce projet a été déployé dans les cantines du Lycée Lapérouse et LP Escoffier à Nouméa, du collège Jean Fayard Katiramona à Dumbéa, de l'internat provincial de La Foa, de l'internat provincial de Bourail.

Description

Cette expérimentation est structurée en deux volets, un volet « Actions de réduction du gaspillage alimentaire », mené dans les cantines auprès des équipes et des élèves par le cluster PFL, soutenu par un volet « éducatif » de sensibilisation au gaspillage alimentaire, mené par le Centre d'Initiation à l'Environnement auprès des élèves.

Agir sur le gaspillage alimentaire permet d'éviter qu'une partie du budget alimentation parte à la poubelle.

Le projet répond également aux attentes en accompagnement des équipes cuisine qui constatent qu'une partie importante de leur travail quotidien termine à la poubelle ce qui n'est pas valorisant.

Eléments techniques / Mise en œuvre

- 1) Mettre en place le matériel et accompagner équipes et élèves pour une bonne utilisation
- 2) Mettre en place des actions structurées de réduction du gaspillage alimentaire autour de la table de tri et accompagner les équipes dans cette démarche
- 3) Organiser des campagnes de pesées des déchets alimentaires produits dans les 4 cantines.
- 4) Collecter des données chiffrées et noter le vécu des équipes.
- 5) Evaluer les quantités de déchets et établir une estimation financière du gaspillage alimentaire global.

Eléments financiers

Honoraires et ingénierie projet : 6 113 000 FCFP

Travaux : 899 500 FCFP

Total : 7 012 500 FCFP

Subvention ADEME-PS

5 610 000 FCFP

Résultats / Bilan

Sur 4 semaines de pesées, les 4 cantines pilotes ont produit un volume de 2327,013 kg soit plus de 2,3 tonnes de déchets organiques (jetés par les élèves et restants de fin de service), ce qui représente un budget de 1 611 043 FCFP.

Dans le questionnaire bilan, toutes les équipes cuisine ont validé les équipements fournis pour le projet Coco, qualifiés de bien conçus, fonctionnels et efficaces pour structurer des actions contre le gaspillage. La table de tri, élément central indispensable pour agir sur le gaspillage alimentaire a répondu aux objectifs du projet. Elle a permis de mettre en évidence la réalité du gaspillage alimentaire sur les services du midi, de trier les déchets jetés par les élèves, de les collecter pour les quantifier, de faciliter les pesées, d'éveiller la responsabilité de chacun (impact visuel), de sensibiliser par la communication et l'échange entre élèves et adultes.

La fiche de collecte des données doit être modifiée pour noter 2 services de pesées et faciliter les relevés par les équipes.

Valorisation de l'expérience

- Des supports de communication ont été réalisés par Pacific Food Lab et des étiquettes signalétiques pour les bacs de collecte des déchets sur la table de tri ;
- Les Chefs ont pu partager leurs expériences en interne grâce au groupe "FB des Chefs" ;
- Le projet pilote Coco 2020 a été présenté lors d'événements organisés par PFL auprès des Chefs de cantine des 3 Provinces ou lors de présentations des différents domaines d'intervention du cluster.

Difficultés

- Les perturbations liées à la Covid-19 ont fortement impacté la mise en place du projet en mars et avril 2020. La phase de rencontres et de pré-diagnostic dans les établissements a été écourtée.
- Le déroulé des actions sur le gaspillage alimentaire s'est retrouvé concentré sur un semestre.
- Freins humains résultant de tensions entre équipes, d'absence de motivations par méconnaissance des enjeux économiques et environnementaux.

Facteurs de réussite

Des équipements pleinement adaptés et facilitants, des protocoles d'actions ciblés et rationalisés pour favoriser les changements de comportement ont soutenu le bon déroulement du projet.

Recommandations

Des moyens humains impliqués, stables, bien formés, sensibilisés à l'aspect écoresponsable du métier contribuent fortement à l'efficacité des actions sur le gaspillage alimentaire. Avoir une vision large de l'environnement multifactoriel contribuant au gaspillage alimentaire est indispensable.



Contacts

Charles Vuillod
Manager Pacific FoodLab
Tel : 75 36 74
@ manager@pacificfoodlab.nc

Province Sud

Direction du Développement Durable des
Territoires (3dt)
20 34 00
3dt.contact@province-sud.nc

ADEME

Environnement.caledonie@ademe.fr
24 35 17