



Réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective scolaire

Principe

Le projet de la Ville du Mont Dore permet, d'une part, de réduire le gaspillage alimentaire au sein des 17 écoles du Mont Dore et d'autre part, de sensibiliser au maximum les enfants, pour qu'ils puissent dès leur plus jeune âge, adopter des comportements éco-responsables. A travers ce projet, la Ville souhaite impulser un éveil des consciences quant aux problématiques environnementales actuelles. L'objectif est de réduire de 2 kilos par jour et par école la quantité de restes alimentaires.

Description

La sécurité alimentaire est un enjeu prioritaire ; la Ville du Mont Dore a souhaité agir concrètement en mettant en place une stratégie visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective des établissements scolaires publics de la ville (les cantines). Le but est de réduire la part de déchets alimentaires, par le biais d'animations, d'actions de sensibilisation et de communication.

Parallèlement, la Ville compte mettre en place le compostage dans les écoles afin de revaloriser cette part de déchets (pour s'en servir d'engrais dans les jardins biologiques et pédagogiques des écoles). Le message transmis pourra être véhiculé par les enfants à la maison et ainsi, sensibiliser le reste de la famille aux gaspillages alimentaires.

Éléments techniques / Mise en œuvre

- 1) Réaliser un état des lieux et diagnostic de la situation actuelle dans les cantines.
- 2) Former le personnel de la cuisine des écoles et créer des animations de sensibilisation.
- 3) Mise en place du dispositif d'animations et de pesées dans toutes les cantines.
- 4) Analyser et suivre les résultats à l'aide d'indicateurs.
- 5) Réajuster le programme en fonction du bilan, chaque année.

Éléments financiers

Achats de matériel pour les 17 cantines : Tableaux blancs, marqueurs, magnets, sceaux, autocollants, cageots et kits d'animations.

Subvention ADEME-PS

1 048 006 F CFP.

Résultats / Bilan

En 2020, 8 écoles (primaires et maternelles) ont bénéficié des 10 animations sur le temps de la pause méridienne. Ces animations seront généralisées par la distributions de kits dans toutes les cantines dès 2021 avec la poursuite du programme sur le temps périscolaire de garderie.

Les 17 cantines font la pesée quotidienne, le reporting et le suivi des quantités de déchets générés.

Les chiffres des pesées permettent d'obtenir les chiffres réels des déchets alimentaires issus des cantines de la commune et de mettre en corrélation les cantines ayant bénéficié des animations (observer la différence de comportement).

Les résultats démontrent l'influence positive du projet sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Valorisation de l'expérience

2021 verra davantage de cantines bénéficier des animations du projet.

Difficultés

Difficultés au niveau du compostage, faute de vide juridique sur le sujet.

Facteurs de réussite

- 1) Toutes les cantines ont adhéré au projet et y participent activement
- 2) Les enfants véhiculent le message en rentrant chez eux
- 3) Travail en cours pour l'installation du compostage dans les écoles
- 4) Mise en place de tables de tri dans toutes les cantines pour faciliter le projet et impliquer davantage les enfants



Recommandations

Travailler sur le sujet du gaspillage alimentaire au niveau du programme scolaire. Pouvoir travailler en amont avec des diététiciens et des prestataires d'animation sur les goûts, menus et aliments à servir serait bénéfique.



Contacts

Guillou Coralie
Responsable du projet

Tel : 43 70 07

@ coralie.guillou@ville-montdore.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

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie