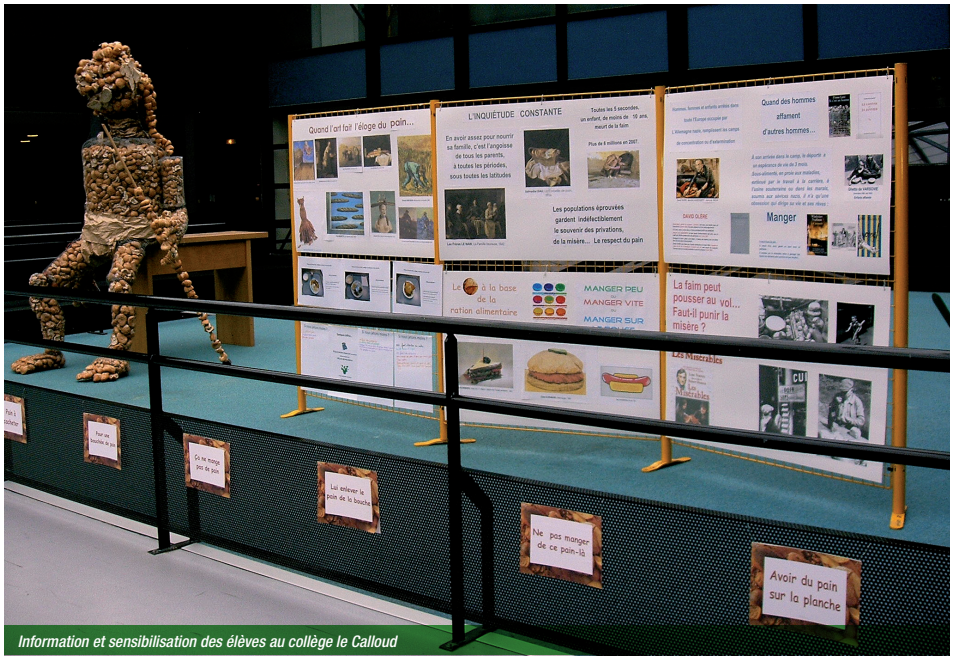
ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
DIRECTION RÉGIONALE RHÔNE-ALPES

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

au restaurant scolaire du collège le Calloud (38)



Information et sensibilisation des élèves au collège le Calloud

Le restaurant scolaire du collège public le Calloud à la Tour-du-Pin a réduit ses déchets de 150 à 90 grammes par plateau grâce à l'implication de toute l'équipe du collège, sans aide externe, sans investissement financier et avec le maintien d'un self en ligne traditionnel.

LA PRISE DE CONSCIENCE

Au collège le Calloud, **l'équipe de cuisine prend l'initiative** de lutter contre le gaspillage alimentaire en 2008. Tout commence par la pesée des déchets alimentaires :

- l'équipe de cuisine pèse les restes de préparation,
- à la sortie du restaurant, l'élève effectue le tri dans son plateau, d'une part les emballages (pot de yaourt…) et d'autre part les reliefs de repas,
- le personnel évalue ces restes en déduisant le poids des déchets inévitables tels que les os.

Les premières pesées indiquent en moyenne **150 g de déchets alimentaires par plateau**, ce qui interpelle l'équipe de cuisine : elle réalise que **23 %** des 650 g du plateau sont jetés.

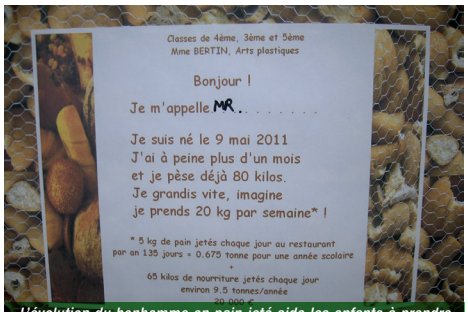
À partir de ce constat, une dynamique d'équipe se crée. En 2010, un dispositif « manger et dépenser autrement » du Conseil général de l'Isère est mis en place et permet au collège de structurer sa démarche anti-gaspi. En menant **des actions simples et sans investissement financier, le collège produit aujourd'hui 90 g de déchets alimentaires par plateau**, soit un gain estimé à **11 254 € / an**.

LES TROIS ACTIONS PHARES

— Sensibiliser les élèves

L'équipe pédagogique, engagée dans la démarche, participe à la réussite de l'opération.

Au début de l'opération, une enseignante d'arts plastiques fait réaliser par les élèves une sculpture avec le pain jeté. La forme d'un bonhomme se dessine en quelques jours et l'évolution de son poids est affichée quotidiennement.



L'évolution du bonhomme en pain jeté aide les enfants à prendre conscience de la réalité du gaspillage alimentaire

À chaque rentrée scolaire, les élèves de 6e sont amenés à réfléchir sur le gaspillage alimentaire à l'aide d'un exercice de questions-réponses.

TÉMOIGNAGE

Olivier Ferrand

Ancien chef cuisinier au collège le Calloud
Coordonnateur de restauration au Conseil général de l'Isère

« Nous avons débuté nos actions de réduction des déchets alimentaires en 2008. Aujourd'hui je me demande pourquoi nous n'avions pas commencé ce travail plus tôt ! Petit à petit, nous avons étudié chaque aspect du service dans le but d'optimisation des quantités préparées.
Mon nouveau poste de coordonnateur me permet de présenter les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire aux autres restaurants scolaires autonomes et satellites des cuisines mutualisées ».

LE CONTEXTE

+ **Cuisine sur place**

+ **750 demi-pensionnaires** sur un total de 800 élèves

+ Passage de 150 g à **90 g de déchets** par plateau

+ **140 jours** de service par année scolaire

Proposition de produits locaux issus de l'agriculture biologique, financés par le réduction du gaspillage alimentaire.

CONTACTS

+ Conseil général de l'Isère
Olivier Ferrand,
coordonnateur de restauration
o.ferrand@cg38.fr

+ ADEME Rhône-Alpes
Rabia Shaukat
et Elsa Thomasson
elsa.thomasson@ademe.fr

Le parti-pris d'une information abondante et ludique

ADEME
Direction régionale Rhône-Alpes
10 rue des Émeraudes – 69006 LYON
+ Tél 04 72 83 46 00
+ Fax 04 72 83 46 26
+ E-mail ademe.rhone-alpes@ademe.fr
+ http://rhone-alpes.ademe.fr/

Tout au long de l'année, les affichages de sensibilisation sont renouvelés au self.
Quatre semaines en début et en fin d'année, l'équipe de cuisine effectue des pesées des déchets alimentaires en fin de repas et communique les résultats dans le restaurant.

— Produire au plus juste

Avant 10 h 00 du matin, le service de la vie scolaire du collège transmet à la cuisine le nombre de repas à servir à midi. Ainsi les absences non programmées ne génèrent pas de repas préparés non servis.
Pour entrer dans le self, l'élève badge, ce qui permet d'effectuer un décompte : la cuisine maîtrise l'effectif des repas à servir et travaille en flux tendu.

— Adapter les quantités

Pour l'entrée, 6 à 10 choix sont proposés en bac sur la ligne traditionnelle du self, ce qui permet au convive d'assembler les différents éléments de son entrée selon son goût et son appétit. Par ailleurs, le collège s'est équipé d'une deuxième série de bols de taille plus petite (300 ml) pour les entrées. Ce choix permet aux élèves d'adapter le contenant à leur appétit, ce qui leur est expliqué par le biais d'un affichage sur la ligne de self.
Le personnel de cuisine sert la quantité des féculents et / ou du plat protidique désirée (par exemple, une cuisse de poulet découpée en deux sur demande).

Des tailles de contenant adaptées aux différents appétits

— Correspondre aux attentes des convives

Tout en respectant l'équilibre des aliments, le chef de cuisine ajuste les recettes en fonction des déchets constatés. Cette remise en question permet de satisfaire au mieux le goût des convives, qui terminent plus facilement le contenu de leurs assiettes.

UNE ÉVOLUTION RELATIONNELLE POSITIVE

— Entre le personnel de cuisine et les élèves

Pendant le service du plat chaud, un dialogue s'engage plus facilement, ne serait-ce que pour adapter la quantité aux souhaits des convives ou inciter à goûter de nouvelles saveurs.
Cette nouvelle manière de procéder est très appréciée par l'équipe de cuisine qui, au-delà du service de restauration, peut jouer un rôle éducatif.

— Entre les différentes équipes du collège

Cette opération, menée par les équipes de cuisine, administrative et éducative, crée des liens et des collaborations nouvelles.

PLUS LOIN DANS LA GESTION DES DÉCHETS

Les déchets de préparation de cuisine (épluchures de légumes, fruits) sont compostés dans des bacs situés dans les espaces verts du collège. Les enseignants de sciences s'occupent du compostage.
Le compost produit est utilisé au sein même du collège.

Un compost « maison » au collège !

Ainsi la réflexion et les actions menées en amont et en aval du repas permettent au collège le Calloud de se situer au dessous du tonnage fixé pour l'obligation de valorisation des biodéchets (10 tonnes par an en 2016).

UNE DYNAMIQUE GLOBALE DE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le gain économique réalisé par la réduction des déchets alimentaires permet au collège d'**élargir son approvisionnement** en produits locaux ainsi qu'en produits de l'agriculture biologique.
Des fruits de calibre plus petits sont sélectionnés en priorité pour de multiples bénéfices :
- **budgétaire**, car ces fruits coûtent moins cher,
- **gustatif**, car les fruits contiennent moins d'eau,
- **économique** et **environnemental**, car les élèves mangent ce qu'ils prennent, ils laissent donc moins de déchets.

Avec le soutien de :

isère CONSEIL GÉNÉRAL www.isere.fr

Rédaction : Rabia Shaukat - Réalisation : Hélène Bareau - Maquette : SiennaDesign - Crédits photos : Conseil général 38 - Édition février 2014