

# Engagement pour une réduction des déchets à la restauration scolaire. **STOP au GASPILLAGE ALIMENTAIRE !**

Cela fait maintenant 4 ans que le collège est activement engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !

Petit retour en images des actions mises en place !

## 2021

Pesée des déchets sur 2 semaines, avec une journée « Défi Zéro Gaspi », organisée par les **éco-délégués**. Incitation à la réduction des déchets par un concours de la classe qui gaspillera le moins de nourriture. Chaque élève doit finir son plateau...

Période		Nombre de repas servis	Quantité de gaspillage alimentaire
SEMAINE 1	Jour 1	475	41 kg
	Jour 2	423	56 kg
	Jour 3	430	54 kg
	Jour 4	434	43 kg
SEMAINE 2	Jour 5	427	24 kg
	Jour 6	450	51 kg
	<del>Jour 7</del>	<del>////</del>	<del>////</del>
	Jour 8		

Le mardi 15 juin 2021, jour du « Défi Zéro Gaspi », seulement **9,4 kg** de nourritures ont été jetés, contre 45 kg en moyenne habituellement.

## 2022



Comme en 2021, une phase de pesée des déchets sur 1 semaine, ainsi qu'un concours « Défi Zéro Gaspi » par classe sur une journée, organisée par les **éco-délégués**.

Jour	Nombre de repas servis	Quantité de gaspillage alimentaire
Lundi 30 mai 2022	404	<b>30,5 kg</b>
Mardi 31 mai 2022	432	<b>17,9 kg</b>
Jeudi 2 juin 202	410	<b>48,5 kg</b>
Vendredi 3 juin 2022	Opération Zéro Gaspi	<b>11 kg</b>

**Le vendredi 3 juin 2022, jour du « Défi Zéro Gaspi », seulement 11 kg de nourritures ont été jetés, contre 32 kg en moyenne habituellement.**

## 2023

Sur le même principe qu'en 2022, une phase de pesée des déchets pour obtenir un constat sur la situation habituelle, suivi d'une campagne de sensibilisation par le biais d'affiches au self, ainsi qu'une journée « Défi Zéro Gaspi ».

TABLEAU DES PESÉES		
Période	Nombre de repas servis	Quantité de gaspillage alimentaire
SEMAINE 1	Jour 1 12/06	405 32 kg.
	Jour 2 13/06	400 22 kg
	Jour 3 15/06	430 30 kg
	Jour 4 16/06	400 56 kg
SEMAINE 2	Jour 5 15/06	433 48 kg
	Jour 6 20/06	400 18,5 kg.
	Jour 7 22/06	290 34,5 kg
	Jour 8 23/06	

**Le 22 juin 2023, jour du « Défi Zéro Gaspi », 34,5 kg de nourritures ont été jetés, autant que la moyenne habituelle du collège !**

**C'est malheureusement un constat accablant !**

**Malgré les actions mises en place depuis 4 ans, le gaspillage alimentaire, en bout de chaîne, se poursuit...**



Ci-contre, un bac de récupération des déchets alimentaires au collège Julie-Victoire Daubié (photo juin 2023).

On y trouve des morceaux de pain entiers, non consommés. Toutes les pesées tiennent compte des déchets compostables, mais non alimentaires (peau de bananes, épluchures de fruits, serviettes en papier, os de poulet...) qui sont déduits de la pesée globale.

Les résultats relevés, dans les tableaux de mesures, ne tiennent compte que des aliments qui ont été servis et qui auraient du être mangés !

Toutefois nous pouvons remarquer  
qu'en 3 ans nous avons diminué  
de 10 kg environ

nos quantités de déchets alimentaires par jour.

Nous sommes passés d'une moyenne  
de 45 kg/jour à 35 kg/jour de nourriture gaspillée  
entre 2021 et 2023.

**Ceci grâce aux actions du personnel de restauration,**  
engagé depuis toujours pour réduire le gaspillage, en  
proposant des solutions concrètes en cuisine, en  
surveillant régulièrement leur impact, en suivant de près  
les retours des plateaux des élèves.

Le gaspillage a été limité, au niveau des entrées, grâce à  
l'installation du « salade bar » (avec les crudités en libre-  
service). C'est un engagement fort de la part des agents  
de restauration.

***C'est encourageant, mais ça n'est pas suffisant !  
Une part du gâchis reste dû aux consommateurs...***

## 2024

Nous poursuivons notre engagement  
pour réduire notre impact sur l'environnement.

Tous nos déchets alimentaires finissent en compost,  
via une entreprise locale qui, depuis janvier 2023,  
organise le ramassage des déchets et la transformation en compost.

Cette année encore, les **éco-délégués** sont engagés dans une  
sensibilisation au gaspillage alimentaire. Ils devront à leur tour proposer de  
sensibiliser le reste de la communauté du collège Julie-Victoire Daubié...

Leur 1<sup>ère</sup> action : le constat en janvier 2024 !  
Ce constat confirme notre évolution positive depuis 2021 quand à la  
quantité globale d'aliments gaspillés.  
(33 kg/jour pour environ 400 repas servis en janvier 2024).

Au niveau national :

Selon l'ADEME, à chaque service, une cantine scolaire jette en moyenne 44 kilos de nourriture (pour un service de 365 élèves en moyenne).

Au niveau du collège Julie-Victoire Daubié en janvier 2024 :

TABLEAU DES PESÉES			
Période		Nombre de repas servis	Quantité de gaspillage alimentaire
SEMAINE 1	Jour 1 29/01	402	23 Kg 57g/Personne.
	Jour 2 30/01	420	36,8 kg. 87g/Personne.
	Jour 3 01/02	170	6,6 kg. 38g/Personne.
	Jour 4 02/02	401	40,3 kg 100g/Personne.

On remarque toutefois, que la quantité jetée par personne (en moyenne) fluctue énormément d'un jour à l'autre.

*Certains jours, certains élèves ne touchent même pas à ce qu'il y a dans leur assiette, pour laquelle ils ont eu la possibilité de demander la quantité souhaitée au moment du service, mais ils se permettent de manger 2 ou 3 desserts récoltés au prêt de camarades...*

Il reste donc une marge de manœuvre pour améliorer la situation en sensibilisant les élèves !

**Nous invitons les parents d'élèves à ouvrir une discussion autour du gaspillage alimentaire à la maison, comme au collège, avec leurs enfants.**

De notre côté, les équipes éducatives, et l'intrépidité du personnel du collège ainsi que les **éco-délégués** s'engagent à proposer des solutions de sensibilisation à l'attention de tous les élèves dans les semaines à venir.

D'autres pesées sont prévues d'ici la fin de l'année, pour évaluer l'impact de la sensibilisation sur les élèves et l'observation d'un changement, nous l'espérons, des pratiques de chacun face à son repas...