

Arrêter les Dé-Ga en restauration collective Dé-Ga Déchets et Gaspillages

Manger autrement

Alors que la sous-alimentation touche 963 millions de personnes dans le monde en 2008, les quantités de denrées alimentaires jetées chaque jour dans les pays occidentaux sont impressionnantes. En Angleterre, on considère qu'environ 30 % des aliments achetés sont finalement jetés ! En restauration collective, une étude de l'ADEME nous informe que la quantité de déchets par repas servi s'élève en moyenne à 450 g, répartie de la manière suivante : 250 g de déchets d'emballages, 200g de déchets alimentaires (fermentescibles) et 8 ml d'huiles usagés. Ce constat est préoccupant :

- **Sur le plan éthique** : la surabondance entraîne une certaine désacralisation de la nourriture qui n'est plus respectée et considérée comme issue et source de vie, et une déresponsabilisation de chacun-e.
- **Sur le plan du travail** : que de manipulation, de préparation, d'efforts... pour rien ! Quel gâchis de temps, d'énergie et de ressources naturelles !
- **Sur le plan écologique** : en plus des impacts liés aux étapes de production, transformation et transport de ces aliments, leur traitement va générer de nouveaux transports et autres impacts (émission de CO₂, pollutions diverses...) lors de leur élimination.
- **Sur le plan financier** : tous ces aliments jetés représentent autant d'argent parti à la poubelle !

L'état des lieux

Lorsque l'on souhaite réduire les déchets produits en restauration collective, une des premières étapes est de réaliser un diagnostic, c'est-à-dire peser les déchets générés, de façon à connaître l'état de la situation initiale, propre à chaque établissement.

Les différentes sources et natures des déchets

On distingue :

- **Les déchets de préparation** : ils sont produits au niveau des cuisines pendant la préparation des repas ; ce sont majoritairement des emballages de toutes sortes et des épluchures.
- **Les déchets de retours-plateaux** : ce sont les restes des élèves : alimentaires (mangeables ou non) mais aussi quelques emballages.
- **Les déchets de surplus** : c'est ce qui a été cuisiné en trop, n'a pas été servi aux convives et qui est finalement jeté ; ce sont uniquement des restes alimentaires.

Comme il faut actionner des leviers d'actions différents en fonction de la nature et de l'origine des déchets, il sera important de les identifier lors de la phase de diagnostic.

Collecte et pesée

Cette étape est particulièrement importante pour différentes raisons :

- C'est une action visible par tous les mangeurs, elle **engage** l'établissement dans sa démarche de réduction des déchets.
- Elle donne une **valeur de référence**, un repère pour suivre l'évolution au cours du temps et des changements mis en place.
- Par le diagnostic qui va en découler, elle permet de **cibler** de manière plus précise l'origine et la nature des déchets produits, de façon à agir plus efficacement par la suite.
- Elle donne un outil de **communication**, pour interpeller les usagers de la cantine.
- Elle peut être exploitée de manière **pédagogique**, en impliquant les élèves dans le cadre d'activités, de projets qui vont les conduire à réaliser eux-mêmes le diagnostic. Sur ce point d'ailleurs, bien souvent, les élèves impliqués seront beaucoup plus attentifs à leurs propres déchets.

Réaliser un état des lieux de la situation initiale-déchets de préparation

Il s'agit de peser les déchets de préparation. Pour être suffisamment représentative, la collecte doit être réalisée pendant au moins une semaine. Cette collecte est plus facile à mettre en œuvre car il n'y a pas d'interaction avec les mangeurs-euses. Ici, ce sont principalement les emballages qui sont importants. La précision de la collecte dépend de ce que l'on souhaite mettre en évidence.

Cas 1 : Quantité d'emballages

On distinguera les épiluchures des emballages, tous types confondus.

Cas 2 : Recyclabilité des déchets

On distinguera :

- Les épiluchures,- Les cartons, le bois
- Les plastiques recyclables : bouteilles, bidons...
- Les plastiques non recyclables : tous les autres plastiques

Le Gaspillage du pain !

Le pain est un aliment emblématique de l'alimentation française. Pour sensibiliser à son gaspillage important, plusieurs cantines le collectent systématiquement en fin du repas, et ce, tous les jours (et non sur une semaine comme il est souvent fait pour une étude sur la totalité des déchets). Certaines affichent ainsi quotidiennement la quantité récoltée la veille. Cinq RC ont évalué la perte financière de ce gaspillage. Sur un an, elle s'élevait de 450 euros (pour 3 600 convives) à plus de 1 200 euros (pour moins de 3 000 convives). Il existe donc des marges de manœuvres ! Et parfois, peu de choses peuvent réduire de façon importante ce gaspillage, comme le déplacement de la panière du début de la rampe de self au centre du réfectoire...

Réaliser un état des lieux de la situation initiale-déchets de fin de repas

L'opération va consister à peser les déchets récoltés en fin de repas pendant au moins une semaine, de façon à être suffisamment représentatif. Suivant le temps dont on dispose et la finesse du diagnostic que l'on souhaite avoir, différentes possibilités peuvent être envisagées :

Cas 1 : Peu de temps et de moyens

On pèsera, chaque jour, ou à la fin de la semaine, l'ensemble des déchets récoltés en fin de repas, tous types et sources confondus (emballages, restes alimentaires, retours plateaux, trop cuisiné).

Cas 2 : Repérer où sont les enjeux

Lors de la collecte, on distinguera les déchets issus des **retours-plateaux** et du **trop cuisiné (ou excédents de préparation)**. Cette séparation permet de mieux cibler les actions à mener pour réduire les déchets par la suite.

Cas 3 : Objectif compostage

On distinguera ici les déchets **d'emballage** (pots de yaourts, emballages individuels...) et les déchets **fermentescibles** (végétaux et dans certains cas animaux).

Cas 4 : Evaluer le gaspillage réel

Il s'agira d'évaluer la proportion de ce qui aurait pu réellement être mangé en séparant, au niveau des retours-plateaux :

- Les déchets mangeables (restes de légumes, de viande...)
- Les déchets non mangeables (peaux de banane, os, emballage)

Bien sûr, ces possibilités de collecte sont compatibles : on peut par exemple séparer surplus cuisiné et retours-plateaux, et pour ces derniers, distinguer les emballages des restes alimentaires.

Collecte des déchets au lycée horticole de Merdrignac

En décembre-janvier 2008-09, dans le cadre d'un projet pédagogique, des étudiants de BTS ont collecté, sur 5 jours, les déchets de fin de repas en s'intéressant, aux retours-plateaux, au surplus cuisiné, et en séparant à chaque fois les produits végétaux des produits animaux.

Pour ce qui concerne les retours-plateaux, ils ont également distingué : les emballages, le pain, les déchets comestibles, les déchets non-comestibles.

Cette étude a apporté de nombreuses informations qui pourront être utilisées par la suite pour mener des actions :

En moyenne, 180 g de déchets par convive produits à chaque repas	Répartition quasi équivalente entre surplus cuisiné et retours-plateaux	La composition de la poubelle moyenne reflète à peu près la composition des repas
--	---	---

Par ailleurs et peut-être est-ce le plus important, les élèves qui ont participé à cette action ont été particulièrement marqués par les quantités jetées chaque jour.

L'étape suivante consiste donc à mettre en place des actions qui participeront à la réduction des ces déchets.

Attention : pour que les diagnostics soient le plus interprétables possible, il est important de noter chaque jour de collecte, les effectifs prévus au repas ainsi que les effectifs réellement présents. Il peut également être intéressant de relever les menus qui ont été servis, ce facteur pouvant avoir un impact non négligeable sur les déchets récoltés en fin de repas.

Une fois les pesées réalisées, on peut exprimer les résultats en quantité de déchets / convives et avoir une idée de ce qui est gaspillé.

Les résultats

Après la phase de collecte et de pesée, on obtient les quantités moyennes de déchets qui sont produites chaque jour.

Suivant la finesse du tri, qui dépendra de ce que l'on souhaite mettre en évidence ou que l'on recherche, on pourra déterminer :

- La part des déchets du trop cuisiné et celle des retours-plateaux par rapport au total des déchets de fin de repas.
- La part des emballages (préparation et retour-plateaux).
- La part du pain (retour-plateaux).
- La part des aliments qui auraient pu être mangés (et qui correspond donc à du gaspillage).
- La part des aliments fermentescibles.
- La part des déchets animaux ou végétaux.

Pour aller plus loin, et en regardant les quantités de déchets produites chaque jour, on pourra essayer de faire le lien :
 - entre les quantités jetées et les menus proposés,
 - entre les quantités jetées et les écarts d'effectifs prévus et réels.

Plus le diagnostic sera précis, plus les actions à mener pourront être choisies et orientées de manière à être le plus efficace. La collecte peut ainsi être complétée par un questionnaire distribué aux convives pour leur permettre d'exprimer leurs avis et propositions pour expliquer et réduire ces quantités de déchets.

Collecte des déchets dans 2 lycées de Franche-Comté

Deux lycées Francs-comtois (A et B) ont collecté les déchets de cantine en séparant retours-plateaux et surplus cuisinés :

A Plateaux : 88 % des déchets, excédents de préparation : 12 %
 B Plateaux : 52 % des déchets, Excédents de préparation : 48 %

On voit bien que pour réduire efficacement leurs déchets alimentaires, les deux lycées devront adopter des stratégies différentes. Le lycée A s'interrogera sur les raisons du comportement des convives (quantités servies trop importantes, nourriture de faible qualité, temps de déjeuner insuffisant...) pendant que le lycée B cherchera à agir aussi du côté des cuisines (prévisions d'effectifs surestimées, grammages trop généreux...). A noter qu'il est particulièrement intéressant de travailler en réseau, de façon à ce que chaque expérience puisse profiter aux autres. Le Lycée A pourra ainsi donner ses « trucs » qui expliquent la faible quantité d'excédents.

Collecte des déchets à Merdrignac

Deux opérations de collecte de déchets de cantine ont été réalisées à Merdrignac pour évaluer : les déchets de préparation de repas et les déchets de fin de repas.

Les résultats ont été les suivants :

- Déchets de préparation : de 45 à 60 g/convive/repas (suivant si l'on compte le petit-déjeuner ou pas dans les repas) dont la moitié de carton
- Déchets de fin de repas : 180 g/convive/repas dont 100 g (57 %) retours-plateaux et 80 g (43 %) surplus cuisiné.

C'est au final 15 % des quantités préparées qui sont jetées chaque jour.

Quels leviers d'actions ?

« Le meilleur des déchets est celui qui n'est pas produit »

Avant de s'intéresser au traitement, recyclage ou à la valorisation de nos déchets, il convient de traiter le problème à la source.

Les déchets de préparation

La majeure partie des déchets de préparation est constituée d'emballages :

- Les cartons ondulés, utilisés pour les conditionnements en grande quantité et qui facilitent la manutention,
- Les plastiques, utilisés pour les emballages des surgelés, de la viande sous vide, des produits de 4^{ème} gamme...
- Les conserves,
- Le verre

Nous voyons bien que ces emballages sont principalement liés à l'utilisation de produits transformés et / ou prêts à l'emploi (qui sont nécessairement emballés). Or, en plus de générer des emballages, ces produits ont nécessité d'importantes consommations d'énergie pour leur transport et leur transformation, sans oublier qu'ils sont généralement issus de cultures industrielles (1)

Limiter la consommation de ces aliments, en favorisant les produits bruts, tels que fruits et légumes frais, farine, sucre, œufs..., sera donc bénéfique, non seulement sur la réduction des emballages mais également au regard d'autres impacts écologiques liés à l'alimentation. (voir Fiche Repères Manger autrement « Des critères simples pour guider les choix alimentaires »)

La substitution (progressive) de produits bruts aux produits transformés nécessitera de cuisiner plus pour confectionner des plats « maison ». Si cela peut provoquer quelques bouleversements dans les habitudes de travail et prendre plus de temps pour certaines préparations, en s'organisant, les cuisiniers pourront retrouver un sens à leur métier qui, avant tout, est de cuisiner ! D'autant plus qu'il y a des chances pour que les convives sentent la différence dans l'assiette, ce qui pourra également avoir un effet sur leurs déchets de fin de repas.

(1) Nous parlons ici principalement des fruits et légumes surgelés et en conserve.

limiter le surplus cuisiné

Les déchets liés aux excédents cuisinés s'expliquent principalement par deux raisons :

- Une mauvaise **gestion des effectifs**. Lorsque les effectifs prévus sont supérieurs aux effectifs réels, c'est autant de nourriture qui sera préparée en trop et donc autant qui sera jetée à la fin du repas. En effet, pour pouvoir conserver des restes de repas chauds et les réutiliser ultérieurement, les règles sanitaires exigent qu'ils soient passés de 63°C à 10° C en moins de 2 heures en utilisant une cellule de refroidissement, que tous les restaurants collectifs n'ont pas. Pour les restes froids (entrées notamment), ils peuvent être réutilisés le soir ou le lendemain, à condition qu'ils aient été maintenus pendant tout le service et jusqu'au prochain entre 0 et + 4° C.

Gestion des effectifs, Bretagne...

A Merdrignac, le nombre d'entrées préparées est systématiquement inférieur aux effectifs prévus car tous les convives n'en prennent pas. Les excédents sont resservis le soir lorsque les règles sanitaires le permettent et recuisinés dans la mesure du possible. Les quantités importantes relevées lors de la collecte des déchets peuvent s'expliquer par le fait qu'elle n'a eu lieu que les vendredis, jours où la gestion des effectifs est particulièrement difficile (beaucoup d'élèves inscrits rentrent finalement chez eux) et où les excédents, contrairement aux autres jours de la semaine, ne pourront pas être resservis.

Gestion des effectifs, Franche-Comté

Pourquoi le lycée A a-t-il une aussi faible proportion d'excédents par rapport aux déchets de plateaux ?

L'une des raisons est que le cuisinier diminue systématiquement les effectifs prévus de 10 % !

Et on voit bien qu'il y a encore de la marge, les élèves n'ont pas l'air de manquer !

- Des **grammages prévus trop importants**. Si des grammages minimums sont à respecter, l'expérience montre que bien souvent les portions effectivement servies sont supérieures à ces recommandations. L'analyse fine des déchets peut permettre d'évaluer quels sont les types d'aliments qui sont servis et non terminés. Réduire les portions prévues par convive pourra avoir le double effet de réduire légèrement les restes lorsque les effectifs auront été mal évalués, mais aussi ceux des retours-plateaux.

Réduire les déchets issus des plateaux

Pourquoi autant de restes sur les plateaux alors que les aliments auraient pu être mangés ?

Quelques pistes de réponses à cette question :

- **Des portions et un plateau au total trop copieux**. Non seulement les grammages sont généralement copieux, mais le repas est souvent constitué de cinq composantes : entrée, viande ou poisson ou œuf, légumes et / ou féculents, fromage ou autre produit laitier, dessert auxquels s'ajoutent du pain à volonté et parfois salade et fruits.
- **Des assiettes préremplies** qui ne satisfont pas forcément les élèves. Lorsqu'il y a du monde, le remplissage des assiettes se fait « à la chaîne », les élèves prennent ce qui est devant eux pour ne pas ralentir le débit même s'ils n'apprécient pas vraiment le contenu ou la quantité servis.
- Une **qualité gustative médiocre**, une présentation des plats peu appétissante. Il ne suffit pas forcément de grand-chose pour donner envie de manger un plat !
- **Des mangeurs-euses qui évaluent mal leur faim**. En arrivant au self, après 5 ou 6 heures de jeûne pour certains, les élèves ont très faim et peuvent remplir leur plateau plus que de raison, en particulier de pain.
- **Des mangeurs-euses peu responsables**. Certains-es considèrent que, même s'ils savent qu'ils ne mangeront pas tout, prendre tout est un droit, puisqu'ils payeront la même chose quel que soit le contenu de leur plateau.

- Des **pauses déjeuners trop courtes**. Parfois, les élèves ont à peine 45 minutes pour faire la queue, prendre leur repas et se détendre un peu avant d'entamer la 2ème partie de leur journée. Le temps de repas est donc particulièrement court. Si l'on ajoute à cela un cadre bruyant et d'autres mangeurs-euses qui attendent des places dans le réfectoire pour s'asseoir, on peut comprendre que certain-e-s élèves n'aient pas le temps de finir leur plateau tranquillement.

Différentes stratégies peuvent alors être adoptées suivant les acteurs concernés et la phase du repas :

Du côté des personnels de restauration : préparation des repas

- **Cuisiner plus soi-même** en utilisant des aliments de qualité pour redonner du goût aux plats. Les mangeurs-euses savent généralement faire la différence entre le « tout prêt » et le « cuisiné maison », d'autant plus si les aliments sont de qualité. Si les convives aiment, les bénéfices sont multiples :

- Moins de déchets sur les plateaux et au niveau des emballages,
- Pour les cuisiniers-ières, un travail qui retrouve sens et reconnaissance de la part des convives, Pour les mangeurs-euses, un moment plus agréable et bon pour leur santé (aliments avec moins d'additifs, de conservateurs...), bref, tout le monde pourra y trouver son compte même si quelques irréductibles regretteront lasagnes surgelées et couscous en boîte !

- **Réduire les grammages** prévus par portion, notamment ceux des viandes et poissons qui sont généralement supérieurs aux recommandations. Ces derniers étant les aliments les plus onéreux, les économies réalisées pourront permettre de se tourner vers des aliments de qualité.

- **Présenter** les plats de manière appétissante.

Réduction des grammages

Beaucoup de restaurations collectives ont des marges de manœuvre par rapport aux recommandations officielles, pour réduire les grammages des portions.

A Lorient, la démarche a été mise en place pour faire face aux hausses tarifaires et continuer à servir des produits de qualité. Les portions servies correspondent désormais aux minimums recommandés et il n'y a eu aucune réclamation !

De nombreuses restaurations collectives tendent à agir ainsi, notamment pour proposer des aliments issus de l'agriculture biologique sans pour autant avoir un surcoût trop important.

L'expérience de Quimper

Voyant que les déchets étaient importants chez les tous-petits (2-3 ans), une expérience a été menée dans deux établissements pilotes.

Au début de l'année, les déchets ont été pesés pendant une semaine. Il a été constaté que la viande était beaucoup jetée. Durant l'année, les personnels ont été formés pour cuisiner avec moins de viande.

L'année suivante, à la même période, les déchets ont de nouveau été pesés avec cette fois des repas cuisinés avec moins de viande dans les recettes. Au final, les enfants ont mangé les mêmes quantités, et la poubelle s'est allégée !

Du côté des personnels de restauration : service

- Servir de **plus petites portions** en laissant la possibilité de se resservir ;

Adapter le contenu des assiettes aux mangeurs-euses. Ces derniers-ères n'ont pas tous le même appétit ni les mêmes goûts et au bout de quelques semaines, les personnels de service connaissent les habitudes de chacun-e. Il faut reconnaître ce besoin d'une certaine individualisation et peut-être prévoir un temps de passage au self plus long. De plus, permettre aux élèves d'exprimer leurs besoins les rend plus responsables du contenu de leur assiette, et donc peut-être plus enclins à finir.

- Servir les **saucés à part** ou bien servir l'accompagnement dans de petites assiettes séparément du plat protéiné. Ainsi, les élèves qui n'aiment pas les viandes en sauce ou vinaigrette mangeront quand même leurs plats.

- Réfléchir à l'**emplacement** de la corbeille **de pain**. Lorsqu'elle est en début de chaîne, les élèves qui arrivent en ayant très faim sont tentés d'en prendre beaucoup alors même qu'ils ne savent pas forcément le plat du jour et les besoins qu'ils auront en pain. Mettre la corbeille à pain en fin de chaîne ou au milieu du réfectoire peut éviter ces prises impulsives qui ne seront pas consommées.

Du côté des mangeurs-euses : comportement

- **Responsabiliser** les mangeurs-euses car au final, ce sont eux-elles qui terminent ou non leur plateau. Les actions de communication (plus détaillées ci-dessous) jouent ici un rôle déterminant. A savoir, les élèves (tous comme les adultes d'ailleurs) sont souvent plus sensibles lorsque les « critiques » qui leur sont faites viennent de leurs pairs.

Du côté des responsables de l'établissement : fournir les conditions

- **Améliorer le cadre** dans lequel le repas est pris. Cela peut passer par :
 - Des aménagements horaires permettant à chacun-e d'avoir un temps suffisant pour passer sur la rampe du self et manger ;
 - Si des travaux sont envisagés dans le réfectoire, veiller à ce que l'espace soit assez grand pour permettre à chacun-e d'être à table suffisamment longtemps avant d'être poussé à libérer sa place pour les suivants-es ;
 - Penser à la sonorisation du réfectoire. Un cadre trop bruyant aura en effet des conséquences sur le temps de repas passé à table mais également sur le comportement des élèves pendant les cours de l'après-midi. La pause de déjeuner doit être un moment de détente avant tout.
- Proposer des **formations** aux personnels de cuisine. Changer ses habitudes de travail, réapprendre à cuisiner des produits bruts, de qualité, n'est pas forcément aisé et peut être déstabilisant. Permettre aux cuisiniers-ières de suivre des formations au cours desquelles ils-elles pourront se réapproprier leur métier, échanger avec leurs pairs-es peut favoriser et aider à mettre en place de nouvelles façons de travailler.

Et toujours communiquer, sensibiliser

La phase de diagnostic, une première étape

En elle-même, la phase de diagnostic est déjà une première action de sensibilisation qui touchera plus ou moins de monde suivant la manière dont elle a été conduite.

En règle générale, lorsque des élèves (et des adultes d'ailleurs) sont impliqués dans la collecte, ils n'en sortent pas indemnes ! C'est en effet une chose que de voir (et encore !) les déchets que l'on produit individuellement mais c'est est une autre que d'être confronté à l'ensemble des aliments jetés. Le seul fait d'assister à la remise des plateaux de l'ensemble des mangeurs-euses fait déjà prendre conscience des quantités mises en jeu et peut entraîner une remise en cause de ses propres pratiques et une responsabilisation vis-à-vis des déchets que l'on produit collectivement mais donc aussi individuellement.

Dans une moindre mesure, si l'action de diagnostic mise en place est visible, l'ensemble des convives pourra être interpellé car on regarde ce qu'ils-elles jettent. Le malaise ressenti pourra alors donner lieu à divers comportements comme cacher ses déchets, mais aussi : ne prendre que ce qu'ils-elles pensent être en mesure de manger, demander des parts plus petites ou encore essayer de terminer son assiette.

Une démarche sur le long terme

La démarche d'interpellation ne doit cependant pas s'arrêter là. Car lorsque l'on n'a pas été soi-même acteur-trice de la collecte, on oublie vite, d'autant que s'il n'y a plus de groupe d'enquête à la remise des plateaux, les convives ne se sentiront plus « surveillés » et reprendront probablement leurs habitudes... La communication et la sensibilisation doivent donc être conduites de manière transversale avec les autres actions qui viseront à réduire les déchets.

Cette communication continue pourra être déclinée de différentes façons :

- **Réaliser d'autres collectes**, tout au long de l'année, l'idéal étant d'impliquer à chaque fois des élèves et des classes différentes. Ces nouveaux diagnostics permettront de surcroît de suivre l'évolution des quantités de déchets générées, de façon à évaluer l'efficacité des actions mises en place en parallèle.
- **Communiquer sur les résultats** des collectes. Cela peut passer par un simple affichage au self, la réalisation de panneaux par des élèves, un article dans le journal du lycée, une information aux parents...
- **Impliquer** les convives dans la recherche de solutions au problème des déchets. Lorsque les gens sont impliqués et qu'ils sentent qu'ils peuvent avoir prise sur les décisions, ils les respectent d'autant plus. Il peut être intéressant d'organiser une consultation (questionnaire, discussion en classe...) pour que les mangeurs puissent exprimer leurs avis sur les raisons d'un tel gaspillage mais aussi sur les solutions ou actions qui pourraient contribuer à réduire les quantités jetées.
- **Expliquer** les raisons d'une telle démarche, des changements mis en place...

Des petits stages en cuisine

Au Rheu, dans un cadre pédagogique, des élèves ont suivi des stages en cuisine. Ils ont ainsi participé au quotidien des cuisiniers-ières. L'expérience a été enrichissante d'un côté comme de l'autre. Les élèves ont ainsi pu concrètement faire le rapprochement entre le travail des cuisiniers-ières et le repas qu'ils prennent tous les midis : *« Les cuisiniers se donnent du mal pour préparer des plats comme ça, alors je pense que la moindre des choses, c'est de faire en sorte de laisser le moins de déchets possible sur le plateau »*. Et ont pu constater d'eux-mêmes les quantités de déchets produites chaque jour : *« J'ai retenu que les élèves prenaient beaucoup de choses et ne mangent pas tout, c'est un manque de respect envers les cuisiniers »*.

La collecte du pain à Merdrignac

Le pain est un aliment qui est facile à collecter séparément des autres restes. Pour aider tout le monde à prendre conscience des quantités jetées quotidiennement, une poubelle spéciale est consacrée au pain au niveau de la remise des plateaux. Chaque jour, ce pain est pesé et les résultats sont affichés dans le self. Les parents sont également informés régulièrement de cette démarche via les bulletins de liaison.

L'adhésion des convives, un facteur indispensable de réussite

Parfois, il vaut mieux ne rien dire pour que certains changements passent. Mais dans d'autres cas, communiquer et expliquer ce que l'on fait est indispensable pour avoir les résultats escomptés.

Comment réduire l'impact du traitement des déchets qui restent ?

Malgré tous les efforts qui pourront être faits, il restera toujours des déchets. Il faut donc pouvoir réduire l'impact de leur traitement.

Les déchets d'emballages

S'il n'existe pas encore, on veillera à organiser un tri sélectif des emballages recyclables afin qu'ils soient collectés par la commune et recyclés. Plus anecdotique, les cagettes en bois, contenant des fruits et légumes frais, peuvent être récupérées par les personnes de l'établissement qui sont intéressées. Elles pourront ainsi avoir une deuxième vie chez un particulier.

Les déchets organiques

Une grande partie des déchets produits en restauration collective étant des restes d'aliments et donc des déchets organiques, les valoriser en compost est la solution la plus logique et la plus simple pour réduire le volume de la poubelle « ordures ménagères »

De plus en plus d'initiatives de compostage des restes alimentaires se développent dans des collèges et lycées. L'intérêt est triple :

- **Pédagogique** : l'ensemble des convives, dont les élèves, sont souvent impliqués lors du tri au retour-plateau, voire à d'autres étapes du système, ce qui rend acteur-trices de son bon fonctionnement. Pour les enseignants-tes, cela peut être un support de travail et d'éducation très intéressant.
- **Economique** : les frais de collecte des ordures ménagères pourront être réduits et le compost obtenu pourra être utilisé sur les espaces verts des établissements, évitant l'achat d'engrais minéraux. Attention, ces installations demandent parfois un investissement important.
- **Ecologique** : le potentiel de réduction de volume des ordures ménagères est important, et la transformation de déchets en ressources est essentielle pour comprendre les cycles de la matière, comment raisonner des systèmes en boucles locales, etc

Le compostage au lycée de Sées (Basse-Normandie)

Mai 2005 - extrait de La Lettre du réseau Agriculture/Développement Durable de l'enseignement public de Basse-Normandie, juin 2005, n°10.

L'opération s'est faite en partenariat avec une entreprise qui venait d'ouvrir une plateforme de compostage sur la commune : En échange du stockage de leur bois déchiqueté et de la mise à disposition de parcelles agricoles pour des suivis de valorisation du compost, l'entreprise collecte 3 fois par semaine les déchets fermentescibles de la cantine du lycée.

Ce projet s'est fait en plusieurs étapes, comprenant :

* Un travail de réflexion par le groupe « déchets » sur l'ensemble des déchets produits par l'EPL.

- Une discussion avec l'entreprise sur la possibilité de prendre nos déchets fermentescibles de cantine.

L'intégration de cette prise en charge dans la convention de partenariat EPL/Entreprise.

- Une rencontre du groupe « déchets » avec le personnel de cuisine et la direction pour exposer la démarche et obtenir leur collaboration.
- Une rencontre Entreprise/Personnel de cuisine pour régler les détails d'ordre pratique.
- Une information au sein de l'EPL (enseignants, personnels, élèves...) par une note dans le bulletin interne de l'établissement, par une information de chaque professeur principal dans sa classe, et par l'installation d'un support juste avant la desserte pour que chacun visualise le tri à réaliser...
- L'encadrement de l'opération à chaque repas par deux des membres du groupe « déchets » pendant la première semaine...

Cette opération naît d'une démarche plus globale de développement durable que poursuit l'établissement et le bilan, trois semaines après le début de l'opération montre :

- Un bon fonctionnement général avec une attente de la part de nombre d'élèves mais aussi quelques récalcitrants qui coopèrent au fur et à mesure sous le regard des autres.
- Un relais par l'équipe cuisine, qui garantit une pérennisation de la procédure.
- Enfin, 150 Kgs de déchets compostables échappent chaque jour à la benne des ordures ménagères.

Cette opération n'a été possible que par la prise en charge de cette action par l'équipe cuisine, qui était déjà très activement impliquée dans une démarche de recyclage des déchets.

De nombreuses expériences existent et prouvent que ces démarches sont possibles et globalement très positives.

Céline Warnery

Mise à jour, Juin 2011

Bibliographie :

FAO, Rapport annuel « L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2008 », 2008

ADEME, « La gestion des déchets de la restauration en France: état des lieux », 2000, ADEME Editions

DRAF Basse-Normandie, « A Sées, le tri des déchets s'est mis en place depuis le 17 mai 2005 », in La lettre du réseau Agriculture/Développement Durable de l'enseignement agricole public de Basse-Normandie, juin 2005, n° 10

Bossis Emmanuel, Plu Thierry et Moronval Jean-Robert, « Développement durable, Territoire et pédagogie au lycée de Sées », in Les cahiers pédagogiques, novembre 2006.

AGROCAMPUS OUEST La Cale, Beg Meil 29170 FOUESNANT

Tel : 02 98 94 40 70 Fax : 02 98 94 40 79

Courriels : claire.abel-coindoz@educagri.fr marie.egreteau@educagri.fr celine.warnery@educagri.fr

Document réalisé dans le cadre du Système National d'Appui à l'enseignement agricole