

Grenoble, le 28 novembre 2017

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COLLEGES DE L'ISERE !

Le Département de l'Isère veut réduire la quantité de déchets jetés dans les poubelles des restaurants scolaires. La recette : sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et former les agents.

La réduction de près de la moitié du gaspillage

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire dans les collèges ?

Pour le Département de l'Isère, le premier moyen est d'agir directement dans les restaurants scolaires. Depuis 2015, il lance un plan ambitieux dans tous les établissements publics, représentant 37 000 élèves et 600 agents. Déjà 70 établissements sur 96 ont été traités. Ce qui a déjà permis de réduire de près de la moitié le gaspillage dans les collèges concernés.

Dans un premier temps, un état des lieux a été effectué pour connaître les quantités gaspillées, les mécanismes à l'origine du gaspillage et les solutions à mettre en œuvre pour l'éradiquer. Il a fait apparaître que les agents servaient parfois trop de nourriture aux élèves et que les collégiens ne consommaient pas la totalité des denrées prises sur le plateau.

Le choix de la pédagogie

Fort de ce constat, un plan en deux volets a été engagé.

Le premier, pour former les agents de la restauration scolaire aux gestes anti gaspi : gestion des commandes au plus juste, modulation des quantités en fonction de l'appétit de l'élève, distribution en libre-service, etc.

Le deuxième vise à faire prendre conscience aux élèves qu'ils sont acteurs du gaspillage et peuvent contribuer à sa réduction.

En Isère, en 2011, dans les restaurants scolaires des collèges, 150 grammes de nourriture en moyenne partaient à la poubelle quotidiennement, soit 23 % du plateau d'un collégien et 2,5 millions d'euros par an. Aujourd'hui, grâce à ce plan, le poids du « gaspi » a été réduit à 86 grammes en moyenne par jour et par élève dans 75 % des collèges, soit une économie annuelle de 1,4 million d'euros. L'ambition est aujourd'hui d'intervenir dans tous les collèges de l'Isère et d'atteindre le zéro déchet.

En chiffres

70 collèges sensibilisés

400 agents formés

27 000 collégiens sensibilisés