

Cité scolaire Paul Arène



Valoriser les déchets de cuisine de l'établissement

ACTEUR ET TERRITOIRE



Cité scolaire Paul Arène
13 avenue du Stade
04 200 Sisteron

Audrey D'HEILLY

Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch

Chargée de mission prévention des déchets

Courriel : audrey.dheilly@sisteronais-buech.fr

04 92 66 25 49

CONTEXTE

Dans le cadre du « programme de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire » mené par la Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch (CCSB), un diagnostic initial a été établi auprès d'établissements scolaires, grâce à une semaine de pesées des restes alimentaires. Les établissements ont été accompagnés afin de réduire le gaspillage grâce à des actions menées en cuisine (réduction des quantités cuisinées), en salle (distribution du pain en dernier) et en classe (sensibilisation des élèves...).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Cet établissement fait partie des 12 établissements pilotes déjà sensibilisés en 2021, visant à réduire les 23 tonnes de nourriture gaspillées chaque année.

Objectifs quantitatifs

Réduire le coût estimé du gaspillage alimentaire estimé à 86 000 € chaque année pour ces 12 établissements, représentant 23 tonnes de nourriture gaspillée.

Résultats quantitatifs

En cours d'élaboration (besoin de faire une seconde semaine de pesées). Mais, d'ores et déjà, grâce à l'action de compostage, nous avons écarté environ 60kg/semaine des ordures ménagères.

Résultats qualitatifs

Les déchets plastiques et cartons de la cité scolaire sont triés dans 2 conteneurs jaunes qui sont prélevés tous les 15 jours. Les déchets fermentescibles, eux, sont déposés dans des bacs à compost en bois de mélèze, fabriqués dans les Hautes Alpes.

MISE EN ŒUVRE

Description de l'action

Une des premières actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire a été d'interroger les habitudes alimentaires. Une réflexion a été menée pour réduire les portions. Le chef a ainsi pu réduire de 25 % les quantités achetées, qu'il a aussitôt réinvesti dans des produits de meilleure qualité, locaux et à Haute Valeur Environnementale (HVE). Avec l'aide de la CCSB et de son prestataire FNE 04, ainsi que des éco-délégués, les élèves ont été sensibilisés à l'usage d'une table de tri pour éviter que les déchets de cantine ne finissent dans les poubelles. Ainsi, les emballages sont triés et les restes alimentaires transformés en compost.

Planning

Journée de sensibilisation et de pesées en décembre 2020. Echanges continus depuis avec le Chef de cuisine. Création d'un groupe de travail, première réunion le 1^{er} juin 2021 suivie d'une semaine de pesées des restes de cantine du 7 au 11 juin 2021, puis installation des composteurs en juillet. Automne 2021 : Eductour (valorisation du site, exemplarité) / Journée de sensibilisation dans le cadre de la SERD / Restitution des résultats des pesées en groupe de travail et définition d'un plan d'action pour réduire encore le gaspillage à la cantine.

Année principale de réalisation

Une étude de caractérisation a été menée en 2016 par la CCSB a permis de montrer que 30% des déchets du territoire étaient des biodéchets. La première réaction a été d'inciter au compostage mais très vite le « problème » a été traité en amont. C'est là qu'est né le projet de « lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire ». Réalisation du projet : de 2019 à août 2022.

Moyens humains

Coté CCSB : Une chargée de mission a été recrutée dans le cadre d'un projet ambitieux de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire, subventionné par l'ADEME et la Région SUD. Projet sur 3 ans pour lequel l'association FNE 04 a été recruté comme prestataire sur toute la durée du programme. L'objectif est de coordonner des actions sur le territoire auprès de différents acteurs (gros producteurs) de la chaîne alimentaire et d'être présent sur le terrain pour agir de concert avec les acteurs territoriaux (établissements scolaires, agriculteurs, marchés hebdomadaires, grandes et moyennes surface, EHPAD...).

Coté Cité Scolaire, tout le monde a participé à la mise en œuvre de la démarche : le CPE, le professeur d'histoire-géographie et référent des « éco-délégués », les surveillants, les jardiniers et toute l'équipe en cuisine ont guidé les élèves pour les rendre chaque jour plus autonomes. Et rien n'aurait été possible sans l'engagement du chef cuisinier.

Moyens financiers

Action qui prend part dans un projet global de « lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire » sur 3 ans pour un budget global de 277 000€.

Moyens techniques

Du temps humain surtout, mais aussi des balances, des tableaux de pesées, des bacs pour séparer les restes à peser, des affiches, des composteurs et bacs à broyat...

RETOURS D'EXPERIENCE ET REPRODUCTIBILITE

Facteurs de réussite

Toujours sur le terrain, le chef Cuisinier est à l'écoute, observe et s'adapte. Il a ainsi pu constater que les élèves ont changé leurs habitudes alimentaires. La forte motivation de l'ensemble de l'équipe de la Cité Scolaire, l'accompagnement sur site proposé par la CCSB et son prestataire et la disponibilité de chacun ont été les principaux facteurs de réussite.

Difficultés rencontrées

Peu de difficultés sur cet établissement car beaucoup de motivation de l'équipe sur place.

Recommandations

La mise en place d'une aire de compostage au sein de l'établissement a été l'occasion de fédérer les élèves, les professeurs et l'ensemble des équipes de la cité scolaire autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la valorisation des biodéchets. A la maison, les élèves sont devenus d'excellents relais auprès de leurs parents.