



Présentation des **actions de lutte contre le gaspillage alimentaire des lycées régionaux** soutenus dans le cadre du projet européen LIFE IP SMART WASTE



Lycée Nelson Mandela - Marseille
6 octobre 2023



LE CONTEXTE

La lutte contre le gaspillage, le tri et la valorisation des biodéchets s'inscrivent dans l'obligation réglementaire du 1er janvier 2024 (EGALIM, AGEC) et dans la continuité des projets régionaux (Centrale d'achat régionale, collecte et valorisation des biodéchets alimentaires) et des Assises de la restauration.

Pour rappel, à l'échelle de **la Direction de l'Education et de la Vie des Lycées de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur**, le projet européen LIFE IP SMART WASTE a permis le **co-financement de déshydrateurs thermiques et d'optimiser les circuits de collecte/valorisation biodéchets dans 7 lycées marseillais (Nelson Mandela, St-Exupéry, Marseilleveyre, Diderot, Marie Curie, Thiers, Antonin Arnaud) à hauteur de 306 800€**. Le projet a également participé à financer la réalisation de diagnostics de gaspillage alimentaire, la sensibilisation des lycéens et la formations des agents des Lycées, 21 lycées sur les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023 à hauteur de 300 000 €.

STRATEGIE REGIONALE DE PREVENTION ET DE GESTION DES DECHETS DES LYCEES PUBLICS REGIONAUX

De **2020 à 2023**, la **Direction de l'Education et de la Vie des Lycées de la Région** a accompagné **130 lycées** par priorisation géographique en fonction du poids financier de la gestion des déchets, mais également en lien avec le développement de filières locales (opportunités de partenariats).

Cette mission est assurée par une cellule du service Fonctionnement et Dialogue de Gestion, composée de 2 postes :

- Animation écoresponsabilité et prévention des déchets des lycées (avec compétence de Maître Composteur)
- Gestion et valorisation des déchets et économie circulaire

Cet accompagnement se traduit à la fois :

- par des subventions d'équipements : vote au fil de l'eau de subventions d'équipements de tri, de réduction et de prétraitement des déchets et des matières recyclables et valorisables ;
- par du conseil/expertise interne et par des prestataires : afin d'accompagner au mieux les lycées et de leur permettre de gérer leurs déchets de façon ergonomique pour les agents, et optimisée en matière d'impact budgétaire, la Direction réalise un diagnostic sur tous les flux générés. Les biodéchets de restauration font l'objet d'une attention particulière, compte-tenu des réglementations autour de leur gestion, notamment en ce qui concerne la réalisation de diagnostics de gaspillage alimentaire.



La stratégie dans laquelle s'inscrivent ces accompagnements se structure en 2 volets

1. Prévention des déchets

- Stratégie Lycées Zéro Déchets Plastique
- Accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire : diagnostic, actions de réduction, sensibilisation lycéenne
- Veille et Innovations : système de réservation, ergonomie matériel tri et réduction, volet expérimental Intelligence Artificielle, Click&Collect / Snacking avec consigne
- Sensibilisation des lycéens et animations des établissements : partenariats associatifs (Graine et Numérisud), animation par service civique et volontaire européen, animation des éco-ambassadeurs, outils de sensibilisation (Nudges, etc)
- RH : formation des agents aux enjeux de prévention et de gestion des déchets (lutte contre le gaspillage alimentaire)

2. Gestion et valorisation des déchets

- Accompagnement des établissements dans leur stratégie de gestion des déchets et représentation auprès des collectivités
- Déploiement de solutions de pré traitement et de valorisation des biodéchets alimentaires dans les lycées régionaux (gisement de 1200 t/an)
- Assistance technique Directions et Services Région
- Centrale d'Achat Biodéchets et Cartons
- Valorisation in situ et formation des agents des Lycées au compostage (biodéchets et déchets verts)
- Essaimage des plateformes compostage dans les lycées agricoles



LES ACTIONS SOUTENUES PAR LE PROJET LIFE IP SMART WASTE

Pour rappel, à l'échelle de la Direction de l'Education et de la Vie des Lycées, le projet européen concerne deux principaux marchés :

➔ ACQUISITION DE DESHYDRATEURS THERMIQUES ET CIRCUIT DE COLLECTE/VALORISATION BIODECHETS DANS 7 LYCEES MARSEILLAIS

Marché d'équipement d'un montant de 306 800€ pour les lycées concernés : Nelson Mandela, St-Exupéry, Marseillevéyre, Diderot, Marie Curie, Thiers, Antonin Artaud.

Titulaires : DES Solutions écologiques (équipements) / Les Alchimistes Marseille (Circuit collecte) / Biotechna (valorisation biodéchets)



Focus lycée Nelson Mandela

Acquisition d'un déshydrateur de 100Kg et d'un circuit de collecte et de valorisation des biodéchets déshydratés permettant de valoriser 610 kg par an, soit l'équivalent de 1 tonne de biodéchets alimentaires frais, et de produire 110 kg de compost, soit l'amendement de 11 m2 de sols (données juin 2023, Les Alchimistes).



Ce projet pilote a démontré **une réduction de 80 % du coût de collecte des déchets alimentaires** en comparaison à un service de collecte sans déshydratation, une diminution des fréquences de passage des camions de ramassage et des nuisibles associés au stockage de biodéchets frais.

➔ **DIAGNOSTICS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, SENSIBILISATION DES LYCEENS ET FORMATIONS DES AGENTS REGIONAUX DES LYCEES**

Marché de services en 3 lots géographiques d'un montant total de 300 000€, pour l'accompagnement de 21 lycées sur les années scolaires 2021-2022 et 2022-2023.

Titulaires : Framhein (lot 2 : 04,05 et 84 ; lot 3 : 83 et 06) / Inddigo (lot 1 : 13)



Focus lycée Nelson Mandela : accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des déchets :

- un diagnostic de gaspillage alimentaire réalisé sur 2 semaines de pesées (150 g de gaspillage / convive en semaine 1, 104 g en semaine 2)
- une sensibilisation des élèves (85 élèves par une intervention en classe, 70 élèves ont participé au quizz en ligne, 362 élèves ont participé au challenge final)
- une formation théorique (4 agents des Lycées + 2 enseignants + 2 élèves + 1 gestionnaire)



LES CHIFFRES

- En **2015**, le gaspillage alimentaire dans les 180 lycées publics régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur était estimé à **170 g/repas distribué, soit 1900 tonnes de biodéchets produits par an**.
- **Aujourd'hui** ce gaspillage alimentaire dans les lycées est estimé à **130 g/repas distribué**. Cette nouvelle estimation provient des résultats des 21 lycées accompagnés dans le cadre de ce marché, et d'autres actions portées par ailleurs directement par les lycées avec le soutien d'associations ou de collectivités : 54 lycées disposent déjà d'un diagnostic de gaspillage alimentaire et ont mis en place des actions de réduction.
- La diminution constatée entre 2015 et 2023 est **directement liée aux investissements réalisés dans les restaurants** (cellules de refroidissement, salades bar...) et à **l'accompagnement des établissements dans la réduction du gaspillage alimentaire**.
- Cela permet aux établissements de réaliser des économies réinjectables dans la qualité des denrées achetées (objectif de 50 % de denrées « durables » dans les repas des lycéens) ; et cela constitue autant d'économies en coût de denrées non préparées et non jetées, mais également en déchets non produits et non traités.



Lycée Nelson Mandela - Marseille
06 octobre 2023

Les Info en +

- [Supports de présentation](#)
- [Guide régional des initiatives anti-gaspi](#)
- Site du Projet LIFE : <https://www.lifeipsmartwaste.eu/>

