© Shutterstock

ILS L'ONT FAIT

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

ENSEIGNEMENT
ENVIRONNEMENT
EMPLOI - FORMATION

Conseil départemental de la Mayenne

6 COLLÈGES DIMINUENT PAR 2 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : 30 000 EUROS ÉCONOMISÉS

Convergence d'intérêts pour la réalisation de l'action

Dans le cadre du volet « gaspillage alimentaire » de son PLPD, le Conseil départemental de la Mayenne a développé des actions de **sensibilisation dans un collège** test. La direction de l'Enseignement avait déjà, par son pôle Restauration, cherché à travailler sur la **formation des cuisiniers et leur montée en compétence sur la qualité des repas**. En travaillant ensemble, les deux directions ont mis en place un ensemble d'actions dans les collèges : pesées quotidiennes, sensibilisation d'élèves motivés faisant remonter leurs propositions et mise en œuvre opérationnelle d'actions comme la mise en place du « rab ».

Contacts

- **Conseil départemental 53 :**
  delphine.montagu@lamayenne.fr
- **ADEME :**
  gaetane.gergaud@ademe.fr

En Mayenne, soyons tous écomotivés

Réseau A3P™

LES BÉNÉFICES

- **Mise en cohérence et complémentarité entre différents enjeux :** amélioration continue et montée en compétence des cuisiniers, enseignement de l'environnement, qualité des repas, insertion des femmes, circuits courts.
- **Tous les acteurs scolaires sont mobilisés :** équipes techniques, enseignants, élèves.
- **La boucle se boucle :** la réduction du gaspillage alimentaire permet, via les marges dégagées (30 k€/an grâce à une réduction de 50 % du gaspillage), de travailler sur les circuits courts (approvisionnement à plus de 40 % localement), qui eux-mêmes permettent de réduire le gaspillage alimentaire (diminution de la réduction à la cuisson des légumes).
- Le développement des circuits courts a permis d'étendre les activités d'**un chantier d'insertion pour femmes**, « La Légumerie 53 ».
- **Élargissement de cette synergie :**
  → aux Communautés de communes avec 2 collectivités pilotes sur le gaspillage alimentaire dans le cadre de « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage »,
  → projets sur le gaspillage alimentaire avec d'autres acteurs de la restauration collective.

	Une logique gagnant-gagnant		
	ACTEURS	ENJEUX	ACTIONS
POLITIQUE PRÉVENTION DES DÉCHETS	Direction de l'Environnement	• Réduire les quantités de déchets alimentaires gaspillés • Sensibiliser les élèves	→ Animation de la sensibilisation
POLITIQUE ENSEIGNEMENT	Éducation nationale	Rendre concret l'enseignement à l'environnement	→ Exemple concret du développement durable enseigné en cours
	Direction de l'Enseignement, cuisiniers, pôle restauration	• Développer la qualité de l'alimentation • S'approvisionner à 50 % en produits mayennais • Accompagner les pratiques des cuisiniers	→ Management de projet avec les différents acteurs (cuisiniers, gestionnaires des budgets) → Guidage dans les solutions techniques → Mise en pratique → Facilitateurs de la mise en place de la démarche
POLITIQUE EMPLOI	Légumerie 53	Développer une activité d'insertion pour les femmes	→ Fourniture de produits locaux et de qualité

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

- **Un portage politique des élus** (notamment dans la démarche circuits courts) en appui de l'animateur du plan de prévention des déchets et de la direction Enseignement.
- **Le dialogue commun** entre la direction Environnement et la direction Enseignement.
- **Une démarche projet.**
- Une vraie **prise en main** de la problématique par la direction Enseignement.

Ils l'ont fait !

« Chaque année, les collèges publics préparent plus d'un million de repas. C'est pourquoi le Conseil départemental a entrepris de lutter contre le gaspillage alimentaire. Les résultats montraient en 2014 que, chaque jour, 125 g / élève de denrées consommables étaient jetés. Le surcoût a été estimé à 190 k€ par an. Des actions ont été engagées dans plusieurs établissements. Ainsi, au collège Pierre-Dubois-de-Laval, les actions entreprises avec une cinquantaine d'élèves ont permis une réduction de 34 % des restes de repas. Des cuisiniers ont été sensibilisés afin de mieux doser les portions. Pour rendre encore plus efficientes nos actions, les pesées de repas ont été généralisées à la quasi-totalité des collèges publics dès 2014. »

Marie-Cécile Morice,
Présidente de la commission Enseignement
du Conseil départemental, en 2014