Les enjeux du gaspillage alimentaire à la cité scolaire Rive Gauche (Toulouse)

Pitché lors du 1er forum de l'Economie circulaire

Pro-portion

Association

Systèmes alimentaires et EC
Prévention et valorisation des biodéchets

Echelle : infra communal

Date de début : nov 2017
Date de fin : nov 2018

Niveau d'avancement : terminé

L'objectif était l'obtention du label « E3D » au lycée du Mirail en ayant une meilleure compréhension du gaspillage alimentaire dans le restaurant, en augmentant la sensibilisation des élèves et de l'ensemble de la communauté scolaire à cette réalité et surtout en déclenchant un changement structurel et organisationnel afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Description :

Afin d'initier une démarche concrète, nous avons réalisé un état des lieux sur les pratiques et une campagne de tri et pesées caractérisées pour identifier les quantités du gaspillage par composante afin de faire des propositions d'actions.
La sensibilisation des équipes professionnelles et des consommateurs s'est faite par des constats chiffrés sur la base des quantités gaspillées, rapportées à des unités de valeur qui font sens pour chacun des acteurs.
Suite aux résultats du diagnostic, un plan d'action a été proposé avec un accompagnement personnalisé en fonction des ressources et besoins (formations, animations, mise en œuvre d'actions correctives et évaluation de celles-ci).
Pour finir et pérenniser le projet, les résultats ont été présentés à toutes les parties prenantes du lycée.

- 11 / 2017 — •Rencontre des acteurs du Lycée la cité Rive Gauche. Une animation de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire pour les 3 classes 1er MAVI, la 1er et Terminale ARC ave l'équipe cuisine
- Janvier 2018 — •Diagnostic caractérisé
- Mars 2018 — •présentation des résultats du pré-diagnostic
- Mai - Juin 2018 — •Action corrective sur le gaspillage du pain et sur le plat chaud
- Sept 2018 — •Présentation des résultats à toutes les parties prenantes
- Nov 2018 — •Diffusion du film réalisé par Agrica sur le projet

Partenaires techniques : L'association Pro-portion.

Partenaires financiers : La région Occitanie.

LE DIAGNOSTIC :

- Gaspillage sur les retours de plateaux repas : 380.7 kg, soit 13 % de la production.
- Moyenne du gaspillage par jour / par personne : 98 gr.
- Gaspillage sur une année : 13,6 tonnes de nourritures, soit 19 450 repas (1 repas = 700 gr) et une perte de 42 984 € (1 repas = 2,21 € coût denrées).

ACTION CORRECTIVE SUR LE PAIN :
Le gaspillage de pain a réduit de 50 %. Sur l'année l'économie réalisée est de 2520€. 93 % des personnes interrogées souhaitent que cette action continue toute l'année.

ACTION CORRECTIVE SUR LE PLAT CHAUD :
L'action aurait dû être prolongé une semaine de plus pour amener un changement d'habitude.

Pour en savoir plus : Florence Flies - florence.flies@pro-portion.fr – 06 47 15 79 67
https://www.pro-portion.fr/nos-actions/la-cite-scolaire-rive-gauche-dans-une-demarche-e3d