



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES « LYCÉES 21 »

Région Occitanie

Bénéficiaire
15 lycées engagés dans l'appel à projet
Lycée 21 : « Moins de déchets dans mon lycée »

Partenaires
- Direction régionale Occitanie de l'ADEME
Rectorat de Montpellier
- Enseignement agricole

Coût (HT)
Coût global : 185 k€ (pour l'appel à projet dans son ensemble, n'est pas représentatif des actions gaspillage alimentaire uniquement)

Financement :
- Région : 150 k€
- ADEME : 35 k€

Bilan en chiffres
- 113 grammes de gaspillage alimentaire par repas et par convive avant actions
- 25 % de réduction du gaspillage en moyenne après action
- Soit en moyenne 7 428 € économisés par lycée sur la durée des pesées

Date de lancement
2015

Pourquoi agir

En 2015, la région Languedoc-Roussillon modifie le fonctionnement de sa démarche « Lycée 21 » et lance un appel à projets régional afin de sélectionner 15 lycées qui devront s'engager sur 3 ans dans la réduction de leurs déchets, alimentaires ou non. Pour les y aider, une subvention de 10 000 € par établissement est prévue, utilisable aussi bien pour de l'investissement en matériel que pour de la prestation de services. Toute la diversité des lycées régionaux est représentée dans les 15 projets retenus : établissements de l'enseignement agricole ou de l'Éducation Nationale, lycées techniques, professionnels, polyvalents ou généraux, établissements de 300 à 3 000 élèves, déjà engagés dans Lycée 21 ou dans la réduction des déchets ou bien lycées « novices », etc. Chaque lycée était libre de prioriser les déchets à réduire dans son établissement, mais tous se sont, d'une façon ou d'une autre, mobilisés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Avec 191 restaurants scolaires de lycée en Occitanie, plus de 230 000 lycéens et 113 grammes en moyenne de gaspillage alimentaire par repas et par convive¹, les enjeux pour la Région Occitanie mais également pour chaque lycée sont énormes, d'autant plus que **certaines actions peuvent être menées rapidement, avec peu d'investissement et peu de changements** pour les équipes comme pour les convives. Dans les lycées, ces actions qui ont généralement un capital sympathie assez fort (le gaspillage alimentaire parle à tout le monde), peuvent fournir un support pédagogique très intéressant pour les élèves, qu'il s'agisse de réfléchir à la communication, d'organiser des campagnes de mesures et de suivi du gaspillage, de travailler à la place de l'alimentation, de l'agriculture et des déchets, de chiffrer des coûts et économies potentiels voire même d'organiser la gestion des déchets organiques en les compostant.

C'est d'ailleurs pour cela qu'en parallèle de l'appel à projets de l'ancienne Région, la nouvelle Région Occitanie a accompagné les lycées lauréats dans la structuration du volet gaspillage alimentaire de leurs projets Lycée 21, en expérimentant un **guide de bonnes pratiques anti-gaspi**.

L'ADEME Occitanie a souhaité soutenir et suivre l'appel à projets « Moins de déchet dans mon lycée » et fut associée dès le départ dans le comité de pilotage (et de sélection des projets) par la Région.

L'ADEME a également financé le recours à une assistance à maîtrise d'ouvrage destinée à appuyer la Région dans le suivi technique, l'animation et l'évaluation des projets des lycées sur les 3 ans.

¹ Moyenne des pesées organisées lors d'une campagne d'expérimentation par la Région Occitanie sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans 9 lycées de l'appel à projets Lycée 21 sur l'ex Languedoc-Roussillon. Leur extrapolation à l'ensemble de la Région est donc purement indicative.

Présentation et résultats

Chaque lycée étant libre d'organiser le projet comme il le souhaitait, ceux-ci ont bien évidemment pris des formes très différentes d'un établissement à l'autre. Certains lycées ont réalisé des actions ponctuelles visant à marquer les esprits et à sensibiliser par exemple avec l'organisation d'une **pièce de théâtre professionnel** suivie d'un débat et la venue des acteurs en « **brigade anti-gaspi** », inspectant les plateaux, interviewant les élèves et distribuant les bons points avec mégaphone, sifflets et chansons. D'autres ont également fait du diagnostic et de l'identification des restes sur les plateaux un évènement en soi, par exemple avec le « **platomaton** », c'est-à-dire un photomaton des plateaux en fin de repas pour illustrer le gaspillage. Plusieurs **campagnes d'affichages** ont également vu le jour, ainsi que des petits clips vidéo de sensibilisation, parfois réalisés par les élèves eux-mêmes, et parfois avec l'appui d'un prestataire dédié pour la réalisation (infographies, photographies, prises de vue, messages clés...).

En plus de la sensibilisation des convives, les lycées, dans le cadre de l'expérimentation régionale sur le gaspillage alimentaire, ont **travaillé avec les équipes de restauration** pour organiser **deux pesées** dans l'année et la mise en place d'actions types proposées, telles que le changement de taille des assiettes ou des ustensiles, la mise en place du pain en fin de ligne, mais aussi l'amélioration du suivi des effectifs, la formation du personnel, l'organisation des rencontres élèves/personnel ou visites des cuisines, l'amélioration de la signalétique ou de la qualité des produits, l'installation d'un salad'bar ou d'un légum'bar, l'amélioration de la présentation... Enfin, en plus des actions de prévention (lutte contre le gaspillage), de nombreux lycées ont aussi cherché à travailler sur **la gestion des déchets alimentaires** ou organiques restants, notamment dans les établissements agricoles, où des actions de **compostage** (voire de **méthanisation** pour certains) sont souvent plus évidentes à mettre en place et s'inscrivent d'autant mieux dans les formations. Un lycée a même réussi à mettre en place un **poulailler de quartier** avec 10 poules pondeuses dans un enclos aménagé par les élèves et où 9 familles contribuent également à nourrir les poules toute l'année, en plus des rebus du restaurant scolaire !

Les résultats sont évidemment très différents d'un lycée à l'autre, selon le contexte de départ et les actions mises en œuvre, mais des résultats allant **jusqu'à 40 % de réduction des déchets alimentaires** sur l'année ont pu être obtenus !

Facteurs de reproductibilité

Comme bien souvent dans les démarches d'établissement, le soutien de la direction et l'implication (ainsi que la formation) du personnel de restauration sont des facteurs clés de réussite, afin que les résultats perdurent. Surtout, la mesure du gaspillage alimentaire (pesées, gachimètres...) et l'implication des élèves eux-mêmes dans ces diagnostics permettent vraiment une prise de conscience sur les marges de manœuvre souvent importantes de réduction.

“

En tant que référent, j'ai pu constater la curiosité et l'intérêt à l'extérieur suscités par notre démarche mais aussi j'ai pu mesurer la mobilisation et l'implication de nos élèves : notre objectif de sensibilisation à la problématique des déchets et celui du transfert des connaissances acquises entre pairs sont complètement atteints.

Au niveau de l'équipe pédagogique et de l'équipe de restauration, l'implication dans les différentes actions et la mobilisation nécessaire à long terme sont constantes et ont permis la réussite de ce projet.”

Karine Tomas, référente Lycée 21 au lycée agricole Charles de la Condamine (Pézenas)

Focus

Parmi les 15 lycées retenus dans l'appel à projet régional (ex-LR) sur la réduction des déchets, 9 ont participé à l'expérimentation régionale sur le gaspillage alimentaire : Charles Alliès (Pézenas), Honoré de Balzac (Castelnau-le-lez), Charles Cros (Carcassonne), Charles de la Condamine (Pézenas), Louis Mistral (Nîmes), Paul Sabatier (Carcassonne), Louise Michel (Narbonne), Charlemagne (Carcassonne), et Joseph Vallot (Lodève). Ils se sont engagés à organiser une pesée des déchets de leur restaurant durant une semaine sans sensibilisation, puis à mettre en place différentes actions portant sur **l'adaptation du format du pain, des quantités servies, l'amélioration des menus, du goût et du cadre des repas, la maîtrise du prévisionnel des effectifs et l'optimisation de la gestion de production**. Les établissements organisaient ensuite une nouvelle pesée pour voir les résultats. Chaque lycée étant libre de choisir les actions lui convenant le mieux, ce sont plus de **30 actions différentes** qui ont été mises en place et ont permis une **réduction de 24 % du gaspillage en moyenne**, l'équivalent de **34 000 repas non gaspillés et une économie totale de plus de 66 000 € !**

POUR EN SAVOIR PLUS

Sur le site internet de l'ADEME :
<http://www.casuffitlegachis.fr/>

Le site de la Région
www.laregion.fr

- Le site de l'ADEME Occitanie
www.occitanie.ademe.fr

CONTACTS

- Yann Abonneau – Région Occitanie
Yann.abonneau@laregion.fr
- Christiane Chartier – ADEME Occitanie
christiane.chartier@ademe.fr
bertrand.veron@ademe.fr (sept 2019)



L'ADEME est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

ADEME Occitanie - Juin 2018

