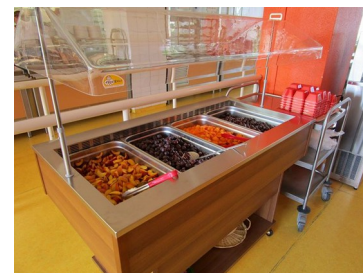


Démarche de lutte contre le gaspillage Alimentaire du Conseil Départemental de l'Oise (60)



Organisme

Conseil Départemental de l'Oise

1 Rue Cambry,
60000 Beauvais

Tél : 03 44 06 60 60
contact@oise.fr

Site web :
www.oise.fr

Le département de l'Oise est un des cinq départements de la région Hauts de France.

Il réunit 690 communes, près de 815 500 habitants, sur un territoire de quelque 5 860 km², et compte 3 communautés d'agglomération et 24 communautés de communes.

L'action principale du Conseil départemental, dans le domaine éducatif, concerne les collèges, dont il a la charge obligatoire.

L'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, sont des missions qu'assure le département auprès des 66 collèges présents sur le territoire.



Une démarche nécessairement collective

Face à la nécessité de réduire les quantités de déchets générés dans les espaces de restauration collective des collèges du département, un travail de réflexion et d'actions est mené depuis 2012.

Afin de définir un plan de lutte efficace, il est d'abord indispensable de **prendre en compte les réalités** relatives aux fonctionnements et/ou habitudes des personnels et convives dans les espaces de restauration des collèges de l'Oise.

Une première phase d'observation a mis en évidence qu'il n'y avait pas d'évolution possible sans prise de conscience et de volonté des convives eux-mêmes, des personnels des cantines et de la communauté éducative.

Les méthodes de production, la relation des élèves et de la communauté éducative, les habitudes des chefs de cuisine et du personnel de service, ne peuvent évoluer qu'à travers **des échanges et des prises de décision comprises et partagées** par le plus grand nombre.

La méthode du Conseil départemental est donc de favoriser **la mise en mouvement des personnels et des convives** en organisant des **temps de rencontres, d'animations** et en proposant des **outils d'évaluation, de sensibilisation** et des **outils techniques** qui facilitent la mise en place d'un changement.

Une phase test encourageante

En 2014, des pesées ont été réalisées prenant en compte les déchets de préparation, de surplus de préparation et de plateaux pour **369 convives** au collège de Brenouille, conjointement avec la Communauté de communes des pays d'Oise et d'Halatte, qui a réalisé une démarche au collège de Pont Sainte Maxence.

269 convives ont été questionnés relatant des **points majoritairement positifs** (la qualité de ce qui est servi est bonne ; le choix est important et les menus sont assez variés ; la vaisselle, la salle, la cuisine sont propres ; les fruits servis sont goûteux ; les fromages sont pris et mangés ; le self est bien organisé ; les personnes sont globalement satisfaites ; les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées) et des **commentaires « négatifs »** ciblés et récurrents (le temps du repas est trop court ; ce n'est pas assez chaud ; pas assez servi ou trop servi ; de manière récurrente ; pas assez de grandes tables ; trop de bruit).

L'année 2015 aura permis la mise place de temps d'expérimentation **dans 2 collèges « pilotes »** à Liancourt et à Marseille-en-Beauvais avec l'appui de deux prestataires (Karistem et "De mon assiette à notre planète").

Il en a résulté entre la pesée au démarrage et la pesée après 4 mois d'action et de sensibilisation, une réduction moyenne de 35,5% de déchets. Cette phase d'évaluation et d'observation aura également permis de travailler, grâce aux retours d'expériences, sur l'élaboration d'un **plan d'actions**.

EN CHIFFRES...

L'exemple d'un collège
pour une année (2014)

Coût des denrées = 107 126 €

Nombre de convives = 51 760

Coût de revient d'un repas = 2,07 €

Prix d'un pain de 30 g = 0,098 €

Estimation du gaspillage alimentaire

Le pain

20 304 petits pains soit 1 992 €

Les repas

L'équivalent de 12 672 repas

soit plus de 26 200 €

Au niveau du département

Si l'on projète un taux moyen de
réduction de **35,5%**,

le montant du coût du gaspillage
pourrait passer

de 1 910 000€ à 1 260 000€

ce qui représenterait

22 200€/an pour une DP* de 300

37 000€/an pour une DP* de 500

59 200€/an pour une DP* de 800

* nombre de demi pensionnaires



En savoir plus

Le site de l'ADEME : www.ademe.fr

Les documents du Réseau d'Échanges
Techniques sont consultables sur :
www.ret-ademe-picardie.fr

Interlocutrice

Christine LE GLOU

Chargée de projets prévention
et gestion des déchets des collèges
Tél. : 03 44 10 70 87
Christine.LEGLOU@oise.fr

Stratégie et plans d'actions

Des temps de restitutions ont été réalisés par la suite en janvier 2016.

Dans le but de répondre à la dynamique lancée dans les collèges depuis plusieurs années et dans la continuité de ces projets pilote, l'enjeu est désormais d'étendre le projet à l'échelle des 66 établissements au sein d'une démarche commune, qui a été imaginée via un découpage territorial du département.

Durant le printemps 2016, des réunions territoriales (1 réunion pour chacun des 5 secteurs), véritables groupes de travail et de réflexion, ont été un élément mobilisateur et essentiel de la démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle des 66 collèges.

Les communautés d'agglomération, communautés de communes, les centres de traitements des déchets et l'ADEME, qui sont des relais de proximité experts et des partenaires essentiels, sont invités à participer à ces travaux.

Elles ont représenté un lieu privilégié d'écoute, d'échanges et de mise en commun des idées, des travaux et des expériences. La composition des groupes est hétérogène car il est tout à fait normal que chacun avance à son rythme au sein de la démarche commune, en fonction de ses spécificités et également de ses contraintes. Il s'agit d'une démarche qui s'inscrit dans la durée, et la volonté est qu'aucun établissement ne reste à l'écart, quel que soit son état d'avancement, la diversité des expériences venant enrichir la vie de chaque groupe.

L'ordre du jour et l'animation des premières réunions étaient principalement participatifs : Premiers échanges, mise en commun des réflexions, des idées, des difficultés; retours d'expériences; retour sur la première campagne de pesées

Les premières réunions territoriales ont réuni 108 participants.

Des questions indispensables...

... pour une action efficace !

La diversité des parcours, des histoires, des organisations, des éducations individuels ou collectifs des convives et des personnels des 66 collèges imposent que **chaque projet d'action soit construit pour et avec les personnes** de chaque lieu. **Chacun doit être acteur** pour faire reculer le gaspillage dans les cantines.

Quelques questions récurrentes peuvent cependant être posées dans chaque établissement :

- Comment accompagner les élèves vers plus de curiosité alimentaire et donc un meilleur équilibre nutritionnel ?
- Comment mieux répondre à leurs attentes ?
- Comment valoriser l'offre alimentaire de qualité proposée au collège ?
- Comment améliorer l'environnement du réfectoire ?
- Comment impliquer la communauté éducative ?

