

Organiser des repas zéro déchet alimentaire à la cantine scolaire

Objectifs recherchés

Inciter l'établissement à **réduire** les **quantités de déchets alimentaires** produits par chaque repas. Pour cela :

- **Organiser** un repas « **zéro déchet alimentaire** » dans un restaurant scolaire, pour montrer que le gaspillage alimentaire **n'est pas une fatalité !**
- S'appuyer sur cet exemple pour **étendre l'action**.



✓ **Prendre contact avec des partenaires**

Conseil Général pour les collèges et Conseil Régional pour les lycées, associations...

✓ **Connaitre les projets déjà en place**

Eco-école, Agenda 21 scolaire, Etablissements en Démarche de Développement Durable (E3D)...

✓ **Définir l'étendue du projet**

Un ou plusieurs établissements, un ou plusieurs repas...

✓ **Ne pas oublier :**

- Rencontrer le chef de l'établissement
- Mobiliser une équipe pilote, coordonnée par l'animateur

☞ Démontrer la complémentarité entre la dimension pédagogique et économique

☞ Chef de l'établissement, chef de cuisine, diététicienne, enseignants, représentant des élèves et des parents d'élèves

- Faire un état des lieux initial, avant le démarrage de l'action

☞ Caractériser et peser des quantités jetées

☞ Echanger sur les pratiques existantes, suivre les évolutions...

✓ **Communiquer**

- Proposez des affiches, des dépliants, des retours d'expériences...

☞ [Kit communication ADEME](#)

☞ Les professionnels de l'éducation sont d'excellents relais, mobilisez-les !

✓ **Et à la fin, évaluer l'action**

☞ Outil [suivi des indicateurs](#)

☞ Appuyez vous sur cette expérience pour élargir l'action (la poursuivre tout au long de l'année, sur d'autres établissements...)



Ils l'ont déjà fait :

☞ [Opération «zéro biodéchet» à la cité scolaire Genevoix-Signoret à Bressuire \(79\)](#)

☞ [Atelier «Lutte contre le gaspillage à la cantine» Bouches du Rhône"](#)
☞ [Kit chasse au gaspi Avenance Enseignement](#)

☞ [Le gachimètre étalon contre le gaspillage du pain, Poligny \(39\)](#)

☞ [Enquête à la cantine – classe de CM1, Paris \(75\)](#)

☞ [Affiches anti-gaspillage, Dourgne \(81\)](#)



En pratique, dans l'établissement scolaire :

L'opération peut être ponctuelle (un jour, une semaine...) ou se dérouler sur toute l'année.

Avant l'opération :



Sensibiliser tout au long de l'année au gaspillage alimentaire :

- ↳ Lors des cours d'[Education au Développement Durable ou EDD](#)
- ↳ Lors d'ateliers avec éveil sensoriel, réalisation d'affiches...
- ↳ Lors de visites des cuisines

Mobiliser l'équipe de cuisine :

- ↳ Mise en place d'une nouvelle organisation.

Connaitre le nombre exact d'élèves à la cantine :

- ↳ Travailler avec la vie scolaire et les parents d'élèves.

Travailler avec les élèves pour l'élaboration des menus

- ↳ Présence des délégués des élèves lors des commissions de préparation des menus.

Communiquer sur l'action dans le self :

- ↳ La semaine précédent le repas, mettre des affiches dans le self et dans les classes.
- ↳ Envoi de courriels au personnel de l'établissement.

Le jour J :

Pendant le service...

- Demander à chaque élève la quantité désirée et proposer différentes tailles d'assiette
- Disposer le pain en bout de self (et non en début)
- Afficher dans la cantine des messages « anti-gaspi »

... et après le repas :

- Peser les restes, montrer les sacs poubelles dans la cantine et afficher les résultats dans le réfectoire
- Faire rédiger une charte aux élèves
- Et renouveler l'opération !



La récupération des aliments susceptibles d'être repris par les **banques alimentaires** (fruits, yaourts...), s'envisage uniquement sur une **action continue dans le temps**

(ex : [EPARC et Banques alimentaires](#))

Moyens matériels :

- Balance pour la pesée des restes
- Outils pour visualiser les quantités gaspillées
- Possibilité d'intervention de prestataires extérieurs



Pour aller plus loin :

- Les restos du goût – [12 ateliers-repas au restaurant scolaire](#)
- Fiches outils pour réduire le gaspillage alimentaire pour [les 5-8 ans](#), [les 8-10 ans](#), [les 10-12 ans](#), [les 12-18 ans](#). (Bruxelles Environnement)
- Guide [pour une restauration collective de qualité](#)
- Guide de [bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs](#)
- Fiche : [Aider les établissements de restauration collective à réduire le gaspillage alimentaire](#)