



Réduction du gaspillage alimentaire dans une école pilote de Dumbéa

Principe

Impliquer enfants et adultes dans une démarche collective pour l'environnement axée sur la réduction des déchets alimentaires.

Lieu

Groupe scolaire Alphonse DILLENSEGER

Description

Au travers d'une école pilote, travailler d'une part à la prise de conscience par les élèves du gaspillage alimentaire et d'autre part à l'éducation au goût c'est à dire à la connaissance des différents aliments en invitant les enfants à goûter et manger les plats servis sans laisser de côté les repas moins appréciés.



Éléments techniques

- 1/ Présentation du projet à l'école Dilensenger et aux enseignants
- 2/ Intervention d'une diététicienne pour chaque cycle de l'école
- 3/ Valorisation des produits locaux par des visites scolaires chez les fournisseurs
- 4/ Mise en place d'ateliers de cuisine et nutrition
- 5 / Repas à la cantine avec les agriculteurs

Éléments financiers

Le montant dépensé par la caisse des écoles en 2020 dans le cadre de ce projet se monte à la somme de 1 479 659 F.CFP (détail dans le bilan financier joint en annexe).

Subvention ADEME/Province Sud

Neuf cent soixante-quatorze mille cent dix-huit (974 118) francs CFP.

Bilan qualitatif et résultats

Ce projet a permis d'amorcer une réelle dynamique autour de la question du gaspillage alimentaire intégrant les élèves et leurs enseignants de l'école Alphonse DILLENSEGER, le prestataire Newrest ainsi que les fournisseurs et acteurs locaux.

Plus particulièrement ce projet a permis de valoriser les circuits courts et les produits locaux. A ce titre les visites des élèves chez les fournisseurs et producteurs locaux ont été une véritable réussite pédagogique selon les enseignants.

Concernant l'impact du projet sur les élèves, il leur a permis de prendre conscience de ce qu'est le gaspillage alimentaire. Les pesées effectuées quotidiennement par une classe ont permis de donner une représentation concrète du gaspillage alimentaire au sein de l'école. Le poids total des déchets alimentaires de la cantine ainsi relevé pendant la durée du projet s'est monté à 2 200 kg, soit presque l'équivalent d'un minibus. Toutefois, si les élèves ont pris conscience du gaspillage alimentaire qu'ils génèrent, il leur est difficile pour l'instant de modifier leurs habitudes/réflexes pour le réduire Exemple : « quand on ne connaît pas ou n'aime pas, on jette ».

Constatant la dynamique créée autour du projet, l'ensemble des partenaires a le souhait de le poursuivre sur les années à venir en le développant sur d'autres établissements scolaires.

Valorisation du projet

- Organisation d'ateliers cuisine intergénérationnels en lien avec le CCAS
- Projet pédagogiques « du champ à la cantine » et « de la fourchette à la fourchette »
- Projet anti-gaspillage à la cantine : une soupe de légumes et croutons de pain ou comment consommer les légumes différemment.

Difficultés

Pas de difficulté majeure relevée.

Facteurs de réussite

- Dynamique créée autour du projet
- Souhait des partenaires de poursuivre et de développer le projet

Recommandations

- Diversifier les visites chez les producteurs (visite production animale)
- Mieux visualiser les volumes de déchets à l'école
- Mener des actions pour réduire le gaspillage alimentaire : ex : travailler en amont sur les menus avec les enfants



CONTACTS

Caisse des écoles de la ville de Dumbéa
Tel :41.02.50
mail : caisse-ecoles@ville-dumbea.nc

Maitrise d'ouvrage :
Caisse des écoles de Nouméa

Bureau d'étude : **Institut de la Qualité**

Partenaires du projet :
Province Sud
Direction du Développement Durable des
Territoires (3DT)
20 34 00 - 3dt.contact@province-sud.nc

ADEME
24 35 17 - Environnement.caledonie@ademe.fr