

Fiche N°2 OPTIGEDE : un nouveau site Web pour agir en matière de prévention & de gestion des déchets



Destiné aux responsables techniques et aux techniciens déchets, notamment des collectivités, **optigede.fr** présente – de la prévention à la gestion des déchets – des exemples d'actions. Ce site propose également des retours d'expérience sur la mise en oeuvre de plans ou programmes de prévention et des outils (Opérations témoins, Réduction du gaspillage alimentaire, Stop Pub, Tri des déchets de chantier...).

Le nouveau site Web OPTIGEDE : des outils et des exemples pour agir

Le screenshot montre l'interface du site **optigede.fr**. Le header est orange et blanc, avec le logo OPTIGEDE à gauche et l'ADEME à droite. Le menu de gauche est bleu et blanc, avec des options comme 'Partage d'expériences', 'Outils - Méthodes', etc. La section principale est divisée en plusieurs zones : une zone de recherche et de partage d'expériences, une zone pour proposer une expérience, et une zone pour consulter les expériences avec une carte de France.

Les contenus d'**optigede.fr** :

- **Outils & Méthodes** : fiches méthodologiques, documents types (enquête, fichiers de présentation PowerPoint...), notes techniques...
- **Espace collaboratif** : réservé au réseau des animateurs de plans et de programmes de prévention soutenus par l'ADEME, cet espace propose notamment un forum de discussions et une plate-forme d'échanges de documents de travail.
- **Partage d'expériences** : possibilités de consulter les actions menées - avec recherche par navigation sur une carte ou recherche par critère (type de déchets, acteurs

www.ademe.fr

Relations presse ADEME – Ketchum Pleon :
Aurélien Chambon – 01 53 32 56 88 – aurelien.chambon@ketchum.fr
Bastien Rousseau – 01 56 02 35 05 – bastien.rousseau@ketchumpleon.fr

concernés, thématique, type d'action, département, année de réalisation...) - et de faire connaître ses propres actions en 3 étapes en ligne (inscription, saisie des contenus et demande de publication auprès de la Direction régionale ADEME concernée).

OPTIGEDE

Partage d'expériences

Partager ou consulter des expériences

Rechercher dans la carte

Rechercher dans la liste

Le gachimètre étalon contre le gaspillage de pain

ENILBIO
Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des biotechnologies (ENILBIO) à Poligny
Autres
Rue de Versailles
39800 Poligny
http://khepra.free.fr/loup_voyou/index.php/gachi-metre-etalon-en-pain-jete/2009/06/10/

Mots-clés : Animation | Équipement de mesure | Établissements scolaires | Restauration | Sensibilisation

CONTEXTE

Chaque année, Michèle Lison, enseignante en éducation socioculturelle, fait visiter à ses élèves l'envers du décor de la cantine. "Pour qu'ils voient qui sont les personnes qui y travaillent et comment elles travaillent", indique-t-elle. "Lorsqu'ils voient les yaourts non entamés et les tranches de pain partir à la poubelle, ils sont choqués. Ils pensent toujours que la nourriture est récupérée". Dans ce lycée, où le Service Commun de Restauration sert 1 400 repas au déjeuner, 400 petits-déjeuners et autant de diners chaque jour, soit pratiquement autant de tranches de pain, la section BTS Agricole Innovation Produits Alimentaires a engagé en 2008 un programme de sensibilisation au gaspillage du pain.

OBJECTIFS RECHERCHÉS / RÉSULTATS OBTENUS

- **Objectifs**
Sensibiliser au gaspillage alimentaire grâce à un produit gaspillé en masse et ayant une forte valeur symbolique : le pain. La réflexion engagée au départ sur la séparation du pain gaspillé dans des silos (pendant 2 mois) a abouti, sur l'idée d'un artiste local, à la fabrication d'un gachimètre sous forme de statue "parce que le gâchis, ça se mesure", comme le dit Michèle Lison.
- **Résultats quantitatifs obtenus**
Le chef cuisinier avait déjà constaté qu'en faisant stocker le pain jeté dans des silos, afin de marquer les esprits (avant la création de la colonne), la quantité de pain déposée sur les plateaux diminuait. Depuis que la pyramide a été installée à l'école, le cuisinier a calculé une baisse de 20 % des restes de pain.
- **Résultats qualitatifs obtenus**
A chaque rentrée, Michèle Lison fait visiter la "cantine" à tous les nouveaux arrivants : présentation du personnel, explication du travail, fonctionnement du Service Commun de Restauration, et explication sur l'origine des produits utilisés et sur le fait qu'en gaspillant le moins possible, les achats gagnent en qualité à budget égal (produits locaux, agriculture biologique, etc).

MISE EN OEUVRE

VALORISATION DE CETTE EXPÉRIENCE

Pour mémoire

Mis en place en 2004, le programme OPTIGEDE (Optimisation territoriale de la gestion des déchets) a permis de mobiliser tous les acteurs d'un territoire dans un même réseau et de faciliter les échanges. Cette dynamique a été élargie à des collectivités allemandes. Ce programme a permis de capitaliser sur les retours d'expérience pour mieux optimiser la gestion globale des déchets à l'échelle des territoires.

Ce programme est désormais, terminé.

À partir du 22 juin 2011, optigede.fr devient le site ADEME, présentant des outils et des retours d'expérience, en matière de prévention et de gestion des déchets.

www.ademe.fr

Relations presse ADEME – Ketchum Pleon :
Aurélien Chambon – 01 53 32 56 88 – aurelie.chambon@ketchum.fr
Bastien Rousseau – 01 56 02 35 05 – bastien.rousseau@ketchumpleon.fr