



Education, formation et sensibilisation des étudiants en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire

Principaux points

- Les étudiants se sentent concernés par le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable et sont force de proposition et d'action sur ces sujets pour sensibiliser le monde étudiant ;
- Etablir un projet partagé au niveau des campus nécessite l'implication des étudiants d'une part et l'articulation avec la stratégie développement durable des établissements ;

Présentation du REFEDD

Le REFEDD, Réseau français des étudiants pour le développement durable, est un réseau d'une centaine d'associations étudiantes engagées sur les questions liées au développement durable. Convaincu que le monde étudiant est une force essentielle pour construire demain, le REFEDD souhaite que 100% des étudiants soient sensibilisés et engagés pour le développement durable et que 100% des campus soient durables. Il porte cet ambitieux message à travers ses trois missions : rassembler, former, porter la voix.

Les demandes portées par le REFEDD concernent l'intégration de plus de développement durable dans les cours de manière transversale et par le biais de projets, la participation des étudiants à la gouvernance sur les questions de développement durable, et l'exemplarité des campus en matière de Responsabilité sociétale dans la gestion des campus autant que dans la gestion des associations étudiantes.

Les étudiants, l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire

En 2011, l'alimentation durable était en tête des préoccupations des étudiants selon la deuxième Consultation nationale étudiante du REFEDD. De même, le gaspillage alimentaire est un thème qui touche les jeunes et les étudiant.e.s. Lors de la troisième Consultation nationale étudiante menée par le REFEDD en 2014, les 7000 répondant.e.s ont été interrogés sur leurs idées pour améliorer le fonctionnement du campus en matière de développement durable. L'alimentation est fréquemment citée, de même que la thématique des déchets. Parmi les enjeux à traiter pour plus de développement durable dans les campus, le gaspillage de nourriture dans les restaurants situés sur leur campus, et en particulier les Restaurants universitaires est relevé à de nombreuses reprises.

Il reste en revanche difficile de comprendre l'ampleur de ce problème et les différents enjeux. Selon enquête menée par l'ADEME en 2010, un Français gaspille en moyenne 20kg de

produits alimentaires par an. En restauration collective, les pertes et gaspillages représentent 167g par personne et par repas (MAAPRAT 2011). Dans le cadre universitaire, face à l'absence d'études, le REFEDD a conduit des pesées de déchets alimentaires dans trois restaurants universitaires de la région parisienne (Restaurant universitaire de la Faculté de Psychologie de l'Université Paris-Descartes à Boulogne-Billancourt, Restaurant universitaire de l'IUT Paris-Descartes, Restaurant universitaire de la Cité universitaire de Paris). Sur ces trois sites, le gaspillage représente entre 25 et 43kg en moyenne chaque jour. La moyenne par plateau et par repas est comprise selon les sites entre 54 et 72g. L'expérience, renouvelée les années suivantes à la cité internationale universitaire de Paris, montre que ces données n'évoluent pas, ni dans un sens, ni dans l'autre.

L'enjeu est d'informer et de sensibiliser les étudiants, mais également de leur proposer des pistes de solution et ainsi de leur permettre d'agir. Le passage à l'action doit être rendu possible, qu'il s'agisse d'adopter de nouvelles pratiques individuelles, de monter un projet ou de s'impliquer dans un projet d'établissement.

Eduquer, former et sensibiliser les jeunes et les étudiants

Selon les répondant.e.s de la troisième Consultation nationale étudiante du REFEDD, sensibiliser les étudiants constitue une piste de réponse à l'enjeu du gaspillage alimentaire dans les campus. Les jeunes et les étudiants sont de plus en plus conscients de l'importance de traiter ce sujet, sans forcément en percevoir les différents aspects ou identifier des moyens d'action pour y répondre. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue également une porte d'entrée vers les questions plus larges de l'alimentation durable, plus difficiles à cerner. Pour les étudiant.e.s, lutter contre le gaspillage alimentaire fait sens économiquement et un manque de volontarisme des établissements et des pouvoirs publics de manière générale serait mal compris.

Il est indispensable d'informer sur les différents aspects du gaspillage alimentaire, production, distribution, consommation individuelle et restauration collective. Les étudiant.e.s sont prêts à s'impliquer sur la question du gaspillage alimentaire, mais ont besoin d'outils et d'information.

Le REFEDD est convaincu de la force de la sensibilisation par l'action et le montage de projets. Pour les étudiant.e.s, les projets pédagogiques peuvent être un moyen pertinent pour comprendre les enjeux et disposer des clés pour agir. L'appropriation des enjeux est en effet plus facile lorsque des projets concrets peuvent être développés. Cela concerne l'ensemble des formations et non pas spécifiquement les formations en environnement, responsabilité sociétale ou développement durable.

Par ailleurs, profiter d'événements tels que la Semaine du développement durable ou la Semaine de réduction des déchets, varier les formats - ateliers pratiques ou de supports de communication - sont autant de moyens d'accroître l'impact en termes de sensibilisation. Des restaurants universitaires et des associations étudiantes ont notamment organisé des ateliers de cuisine, des journées à thème, des animations, afin de toucher directement les étudiant.e.s. Cela permet d'accentuer le côté festif, convivial et non contraignant.

Favoriser l'émergence de projets portés par des jeunes

Si la sensibilisation est essentielle pour informer sur les enjeux, elle est indissociable de l'action. Proposer des solutions concrètes et impliquer les jeunes est indispensable. Différents dispositifs de soutien aux projets existent. Dans le cadre universitaire, il est crucial de mobiliser la restauration collective et de fournir des outils pour permettre aux étudiants d'agir au niveau individuel ou dans le cadre de la vie étudiante. Guide sur le gaspillage alimentaire, kits de pesée, sont autant d'outils développés par le REFEDD pour accompagner les étudiants dans ces démarches.

Food truck proposant des plats cuisinés avec des invendus, repas cuisinés pour les étudiants à partir d'invendus lors d'événements, les projets portés par les étudiants autour du gaspillage alimentaire sont innovants et variés mais restent confrontés à des difficultés réglementaires notamment.

Simplifier l'information sur le cadre juridique autour de l'alimentation, organiser des appels à projet, sont autant de moyens d'accompagner les étudiants porteurs de projet. Ces projets disposent pourtant d'un potentiel de sensibilisation significatif auprès du grand public également.

Impliquer les parties prenantes et établir un projet d'alimentation responsable

Par ailleurs, sensibiliser les étudiants implique également que les établissements d'enseignement supérieur et les restaurants universitaires soient exemplaires à ce sujet. Etablir un projet partagé par l'établissement et le monde étudiant est à ce sujet particulièrement important en termes de sensibilisation, d'implication et d'appropriation du projet. La sensibilisation a pour objectif le passage à l'action, ce qui nécessite que les étudiant.e.s comprennent la démarche et le projet d'établissement.

S'il est important de mobiliser tous les établissements, il est nécessaire de s'adapter à leurs spécificités respectives. Etablir un diagnostic de chaque restaurant universitaire, par exemple, permet à la fois de mieux identifier les spécificités de la structure comme de sensibiliser les étudiants et le personnel. Le REFEDD a ainsi établi un guide de pesée pour réaliser des diagnostics sur le gaspillage alimentaire dans les restaurants universitaires. Permettre aux étudiant.e.s de soumettre leurs idées pour lutter contre le gaspillage alimentaire et informer sur les dispositifs mis en place pour cela, qu'il s'agisse de boîtes à idées ou de séances d'échange et de créativité, permet à la fois de sensibiliser et de trouver des solutions concrètes et acceptables, telles que proposer le pain au niveau des caisses et non pas à l'entrée, est une mesure qui peut interpeller les étudiants tout en ayant un impact concret sur le gaspillage et une acceptabilité évidente pour les convives.

Dans le cadre des établissements d'enseignement supérieur, sensibiliser les étudiants au gaspillage alimentaire signifie également les concerter et les associer à la réflexion sur les projets d'établissement de lutte contre le gaspillage alimentaire, et de manière plus générale sur l'alimentation responsable et le développement durable. Alors que de nombreuses grandes écoles

et universités se mobilisent pour le développement durable, il est crucial d'articuler la problématique du gaspillage alimentaire avec ces initiatives et les structures de gouvernance mises en place.

Documents produits par le REFEDD

- REFEDD, [Consultation nationale étudiante](#), 2014.
- REFEDD et Avenir Climatique, [Consultation nationale étudiante](#), 2011.
- REFEDD, [Guide sur le gaspillage alimentaire](#), 2013.
- REFEDD, [Guide Alimentation responsable dans ton restaurant universitaire](#), 2013.