

Objectifs

- Voir l'impact du projet sur la réduction du gaspillage alimentaire et les changements de comportement au sein de l'école.
- Evaluer votre méthodologie de travail.

Cibles

Tous les participants au projet.

Etapas de mise en place :

- Penser l'évaluation dès la mise en place du projet : anticiper la façon dont vous allez évaluer les actions vous permettra de réaliser un diagnostic complet, contenant toutes les informations dont vous aurez besoin par la suite.
- Prévoir une évaluation sur les résultats du gaspillage alimentaire (chiffres des pesées), mais aussi sur le projet en général (organisation, calendrier, répartition du travail...).
- Evaluer les chiffres du gaspillage : pour savoir si vos actions ont eu un impact sur la quantité de déchets, il vous faudra réaliser une deuxième phase de pesées, en fin de projet, dans les mêmes conditions que la première : méthode de tri, durée et mêmes menus si possible !
- Prévoir du temps pour exploiter ces données : analyser les chiffres, réaliser des comparatifs cohérents. Cela peut prendre du temps ! L'évolution des chiffres peut ne pas être flagrante ou satisfaisante, mais il est important de le comprendre, et les résultats sont peut-être à chercher ailleurs !
- Evaluer les changements de comportement : réaliser un sondage afin d'évaluer les changements de comportement à l'école, à domicile, auprès des enfants des classes «ambassadrices», mais aussi des agents de service, des enseignants...

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Tous les participants au projet, les membres du COPIEL doivent servir de relais.	Non	Non

Erreurs à éviter :

- Ne pas anticiper le temps que prendra l'évaluation du projet : le traitement des données nécessite du temps et de l'investissement.
- Baisser les bras : il peut être long et difficile d'obtenir les évaluations de tous les participants. Il faudra insister pour demander aux personnes de s'investir dans le projet jusqu'au bout.

Temps de mise en œuvre :

L'évaluation est à penser dès le début du projet. Si ce projet se déroule sur une longue période, l'évaluation peut être menée en différentes étapes. Enfin, une fois les actions terminées, n'oubliez pas le temps d'exploitation des données, qui doit également faire partie du planning du projet.

Date	Menus	Quantité livrée	Reste des repas	Reste des plats	Quantité gaspillée	TOTAL
Lundi 2 Novembre 2015 (95 convives)	Tournee Paris	11,400 kg	1,656 kg	1,648 kg	1,524 kg (dont 200 g)	
	Semoule	18,700 kg	3,958 kg	7,124 kg	9,082 kg (dont 484 g)	18,412 kg (dont 62,7%)
	Pommes	3,500 kg	0,110 kg	0,830 kg	0,598 kg (dont 262 g)	
	Pain	4,400 kg	0,618 kg	0 kg	0,618 kg (dont 12,8%)	
Vendredi 6 Novembre 2015 (122 convives)	7000 en 11200	8,900 kg	0,608 kg	0,610 kg	0,390 kg (dont 244 g)	
	Plat de poisson poché	11,800 kg	0,120 kg	0,814 kg	1,068 kg (dont 614 g)	11,609 kg (dont 20,2%)
	Choucroute	20,200 kg	3,936 kg	2,378 kg	3,708 kg (dont 36,7%)	
	Côtes de porc	12,500 kg	1,74 kg	0,588 kg	2,952 kg (dont 38,7%)	
Mardi 10 Novembre 2015 (122 convives)	Présentation de la nuit (cristal unique)	14,000 kg	1,138 kg	3,145 kg	3,083 kg (dont 252 g)	
	Riz crudi	28,400 kg	1,980 kg	3,760 kg	5,738 kg (dont 262,2%)	15,993 kg (dont 21,4%)
	Pommes	1,300 kg	0,052 kg	0,074 kg	0,126 kg (dont 4,2%)	
	Sauces au fruits (dîner post)	10,900 kg	1,016 kg	2,014 kg	4,046 kg (dont 46,8%)	
Jeudi 12 Novembre 2015 (116 convives)	Façades Pommes	8,100 kg	0,204 kg	0,182 kg	0,248 kg (dont 0 g)	
	Carottes Lapin	1,800 kg	0,144 kg	0,080 kg	0,438 kg (dont 6,2%)	19,814 kg
	Façade des Carottes	0,600 kg	0,218 kg	1,703 kg	16,960 kg (dont 284,2%)	16,772 kg (dont 27,4%)
	Façade à la Pomme	11,900 kg	0,116 kg	0,096 kg	0,496 kg (dont 4,2%)	

1ère période (du mardi au jeudi) : 200,000 kg gaspillés
2ème période (du vendredi au dimanche) : 100,000 kg gaspillés
Total : 300,000 kg gaspillés

Ils l'ont fait ...

Dans le cadre du projet pilote, le SYTRAD a mis en place des documents d'évaluation. Ils sont à retrouver, pour exemple, dans la partie «Ressources» de ce guide.