



CP: Association De la Graine à l'Assiette



CP: Association De la Graine à l'Assiette



Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges de la Somme

Frédéric Picot - Chargé de mission « Plan de prévention des déchets »
Direction de l'Environnement et des Énergies – CD80

Emmanuel Vaillant – Chef cuisinier au collège de Poix-de-Picardie



Présentation du 22 septembre 2016
Réseau d'échanges techniques de l'ADEME du 22/09/2016

Sommaire

1. Le contexte

2. Actions menées par le CD80

3. Actions à venir

4. L'exemple du collège des Fontaines à Poix-de-Picardie

1. LE CONTEXTE

La restauration collective dans les collèges: une compétence du département

- Transfert de la compétence générale de la restauration des EPLE à la collectivité territoriale de rattachement (loi du 13/08/2004)
- Collectivité organisatrice du service de restauration dans les collèges publics samariens (excepté pour deux collèges)
- Met à la disposition de l'établissement le personnel, les locaux, les équipements et les moyens financiers nécessaires à la production (à l'exception de 6 collèges) et à la distribution des repas
- Le collège est chargé d'assurer directement la gestion et le fonctionnement au quotidien du service de restauration et d'hébergement

1. LE CONTEXTE

Les collèges de la Somme en chiffres

- 50 collèges publics dont :
 - ✓ 48 services de restauration assurés par le Département
 - ✓ 44 collèges équipés de cuisine
- 15 181 demi-pensionnaires et 98 internes en 2015-2016 soit 69,4 % de l'effectif total des collégiens
- environ 16 000 repas/jour soit près de 2 500 000 repas/an
- 141 agents dont 15 emplois d'avenir (équipes de restauration)
- 4 121 928 € : montant d'achat des denrées par les collèges en 2014

1. LE CONTEXTE

La démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges de la Somme

- une démarche initiée dans le cadre du **Plan de prévention des déchets de la Somme (2010 – 2015)** cofinancé par l'ADEME



- des actions initiées et développées par la **Direction de l'environnement** en collaboration **avec la Direction des collèges**

- des actions mises en œuvre **grâce à la mobilisation des collèges** de la Somme

2. ACTIONS MENEES PAR LE CD80

1. Échanges / débats sur le thème du gaspillage (2011) :

- Dans le cadre des échanges professionnels de la Direction des collèges
- Échanges et débats avec les chefs cuisiniers et/ou gestionnaires
- Réalisation et diffusion d'une synthèse des bonnes pratiques



2. Semaines Européenne de Réduction des Déchets (2011, 2012, 2013 et 2014) :

- Pour quantifier le gaspillage alimentaire
- Proposition d'une action de sensibilisation des élèves
- Mise à disposition d'outils et proposition d'animations
 - Progression de la participation (de 9 collèges en 2011 à 26 en 2014)
 - 31 collèges au total ont participé
 - 59 sensibilisations au total



2. ACTIONS MENEES PAR LE CD80

3. Accompagnement individualisé des collèges : opération « STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

- **Objectifs :**

- ✓ Mieux comprendre et connaître le phénomène de gaspillage
- ✓ Trouver, tester et mettre en œuvre des mesures « anti-gaspi » **adaptées** au collège accompagné (en cuisine, dans le restaurant et dans les classes via des sensibilisations)
- ✓ Mesurer la diminution du GA et identifier les actions efficaces à faire perdurer

- **Accompagnements par trois prestataires différents :**

- ✓ 5 collèges en 2012 – 2013,
- ✓ 4 collèges en 2014 – 2015
- ✓ 4 collèges en 2016 (accompagnement finalisé pour 2 collèges)



2. ACTIONS MENEES PAR LE CD80

3. Accompagnement individualisé des collèges : opération « STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

- Conclusion :

- ✓ ETAT INITIAL : des données fiables sur le gaspillage
 - × Des chiffres hétérogènes : de 95 g/repas à 195 g/repas (état initial)
 - × Une moyenne conforme à la moyenne nationale : 136 g/repas
- ✓ ETAT FINAL : une diminution du gaspillage très encourageante
 - × **Moyenne de diminution du GA par collège : - 20 %** (11 collèges)
 - × **Diminution globale du gaspillage : - 27 %** (11 collèges)
 - × Une moyenne inférieure à la moyenne nationale : 109 g/repas
- ✓ Un accompagnement sur mesure dans le collège **dont les bénéficiaires vont bien au-delà de l'aspect « gaspillage alimentaire »**



2. ACTIONS MENEES PAR LE CD 80

4. Conclusion de la démarche engagée par le CD 80 :

- Le **GA n'est pas une fatalité** en restauration collective !
- Lutter contre le GA implique **des changements de pratiques** qui peuvent faire gagner du temps
- **Peser les restes alimentaires**, un moyen efficace d'évaluer la qualité du service et de l'améliorer
- Lien forts avec d'autres politiques ; achat en circuits courts et plan alimentaire (aspect nutritionnels)
- **Des bénéfices multiples :**

Pour le service et les élèves

- ✓ Augmentation de la qualité du service
- ✓ Repas mieux consommés = élèves mieux nourris avant leur (longue) après-midi d'étude
- ✓ La démarche contribue à attirer de nouveaux publics à la demi-pension
- ✓ Maîtrise des dépenses

Pour les agents du service

- ✓ Repas mieux consommés = moins de travail pour rien + de reconnaissance
- ✓ Permet de développer ses compétences (nouvelles techniques, nouvelles manière de procéder, choix de produits ...)
- ✓ Diminution du gaspillage = moins de déchets à transporter ou à traiter sur site (compostage)
- ✓ Peut développer la cohésion entre les différentes équipes du collèges (équipe de Direction, enseignants, équipes de cuisine)



3. ACTIONS A VENIR

- **Septembre 2016** : « Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire » au sens de la LTECV (en cours de finalisation et validation par les élus)
 - la démarche repose sur le retour d'expérience dont dispose le département
 - elle propose un plan d'actions 2016 – 2021
- **Plan d'actions 2016 – 2021** :
 - Poursuite des actions SERD et « STOP au gaspillage » chaque année
 - Nouvelles actions :
 - * Challenge « mini gaspi » chaque année (journée nationale de lutte contre le GA)
 - * Charte d'engagement
 - * Formation des agents

4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

1. Opération STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2012 - 2013

- Accompagnement par l'association « De la Graine à l'assiette » de janvier à juin 2013
- Une démarche « projet » associant les différents corps de métiers du collège et suivant les étapes suivantes :

ETAPE 1 Durée : 5 semaines	Diagnostic du service restauration sous l'angle du gaspillage Pesée du gaspillage pendant 2 semaines	→ Comprendre les enjeux → Disposer d'un l'état des lieux du gaspillage
ETAPE 2 Durée : 2 semaines	Identification des mesures correctives potentielles Choix des mesures correctives avec l'équipe de cuisine et de Direction	→ Analyser le diagnostic → Choisir ensemble les pistes d'amélioration (mesures anti-gaspi)
ETAPE 3 Durée : 4 semaines	Sensibilisation des élèves et actions pédagogiques Mise en œuvre des mesures anti-gaspi Pesées du gaspillage pendant deux semaines	→ Sensibiliser les élèves → Tester les mesures anti-gaspi → Disposer d'un état final du gaspillage
ETAPE 4 Durée : 2 semaines	Bilan de l'opération Identification des mesures anti-gaspi les plus efficaces et celles à poursuivre	→ Mesurer la réduction du gaspillage → Dresser un bilan de l'opération identifiant les mesures à poursuivre

4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

2. Diagnostic

- Un ratio de gaspillage élevé : **193 g/repas, environ 30 % de gaspillage** (807 kg sur 3 semaines) réparti comme suit :
 - ✓ 20 % de surplus de préparation
 - ✓ 76 % de retour plateaux (hors pain)
 - ✓ 4 % de pain non consommé par les élèves
- Des pratiques à améliorer au niveau du choix des menus, des quantités préparées et des modes de distribution



4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

3. De nombreuses actions testées ... sous différents angles :

a) Rendre l'élève acteur de son assiette :

- Installation d'un salad'bar
 - × Crudités seules en mono-produits
 - × Assaisonnement individuel
- Petite ou grande faim : ajustement des quantités servies à l'appétit des élèves
- Installation d'un stand presse agrumes et découpe pommes



b) Modification des menus, en adéquation avec le goût des élèves :

- Abandon de certains produits : côtes de porc, salsifis par exemple
- Proposition d'un choix pour l'accompagnement de légumes
- Préparations à relever (avec sel, aromates)
- Proposition des fruits frais découpés en libre-service



4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

3. De nombreuses actions testées ... sous différents angles :

c) Modifier les pratiques en cuisine :

- Ajustement des quantités préparées pour la viande
- Amélioration de la qualité de la viande (revoir les fournisseurs)
- Utilisation de la cellule de refroidissement comme instrument de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Favoriser et soutenir le travail en flux tendu
- Limitation de la prise de pain initiale et mise en libre en service dans le self

d) Communiquer / sensibiliser :

- Changer l'image de la restauration scolaire (ex : affichage du menu)
- Un nom pour mon restaurant scolaire
- Communication sur les repas (faits maison, circuits courts ...)
- **Actions de sensibilisation des professeurs**



4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

4. Des résultats significatifs

Des résultats positifs suite à la deuxième série de pesée :

- Un ratio de gaspillage **en nette diminution**: 121 g/repas (537 kg sur 3 semaines)
- - **37 %** de diminution globale
- - **51 %** spécifiquement sur le pain
- Projeté sur une année : 3700 kg de nourriture sauvegardée, 5742 repas évités de la poubelle, 11 484 € économisés
- Un bilan de l'opération est réalisé mettant en avant les actions les plus efficaces, celles à poursuivre en priorité



4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

5. Situation du collège 3 ans après l'opération « Stop au gaspillage alimentaire »

Mise en œuvre au quotidien, des actions testées lors du projet :

- Salad'Bar
- Petite faim / grande faim
- Utilisation optimale de la cellule de refroidissement
- Mise en œuvre permanente du flux tendu
- [...]



Mais avec en supplément, l'expérience du chef cuisinier !

Une équipe mobilisée autour de ce thème :

- Une gestionnaire convaincue, elle-aussi engagée au quotidien pour la lutte contre le gaspillage alimentaire au côté du chef et des équipes,
- Un Principal, premier porte-parole de la lutte contre le gaspillage alimentaire (par exemple en école primaire auprès des élèves futurs collégiens)
- Les équipes de cuisine et de plonge qui travaillent en bonne collaboration

4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

5. Situation du collège, 3 ans après l'opération « Stop au gaspillage alimentaire »

Des partenariats qui se développent :

- mise en œuvre du compostage des restes alimentaires en partenariat avec TRINOVAL, le CD80 et la Chambre d'agriculture (mission biodéchets)
- mise en œuvre d'un jardin pédagogique
- participation au module « PLAISIR A LA CANTINE » de la DRAAF (2015-2016)
- développement des achats en circuits courts
- participation aux premières commandes groupées de viande en circuits courts avec le CD80 et la Chambre d'agriculture
- participation à Rock'N'Soup 2016 avec TRINOVAL



4. L'EXEMPLE DU COLLEGE DES FONTAINES A POIX-PICARDIE

5. Situation du collège 3 ans après l'opération « Stop au gaspillage alimentaire »

De nouveaux résultats significatifs :

- Nouvelle diminution du gaspillage alimentaire

- ✓ Campagne de pesée en novembre 2015 : **77 g/repas**
- ✓ Soit - **36 %** par rapport à la fin de l'opération « STOP au gaspillage » (121 g/repas)
- ✓ Soit - **60 %** par rapport à l'état initial, avant l'opération « STOP au gaspillage » (193 g/repas)

- Augmentation des achats en circuits courts : de 0 % en 2012 à 4,2 % en 2014

- Diminution du coût « denrée » par repas : 1,92 €/repas en 2012 à 1,82 €/repas en 2015 avec une augmentation de l'achat de produits en circuits courts et une augmentation de la qualité des produits servis

MERCI DE VOTRE ATTENTION !