

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

Accueil

La réunion de ce jour s'inscrit dans une série de rencontres que la direction régionale Hauts-de-France de l'ADEME a organisé, dans le cadre du Réseau d'Echanges Techniques pour le développement durable des territoires.

L'objectif de ce réseau est de favoriser l'échange d'expériences, l'identification et le partage d'outils et de démarches nouvelles, il doit permettre de repérer des besoins et de faire témoigner des praticiens et être l'occasion d'associer des professionnels d'horizons divers, collectivités, bureaux d'études, entreprises ou associations.

La réunion qui a eu lieu le jeudi 22 Septembre 2016 à Amiens portait sur le thème :

« Le gaspillage alimentaire en restauration collective : caractéristiques et retours d'expériences »

127 personnes ont participé à cette réunion.

Plusieurs interventions se sont succédées au cours de l'après-midi :

- ▶ Etat des lieux du gaspillage alimentaire en restauration collective : Evelyne JOURNAUX, *ADEME*
- ▶ Contexte règlementaire : Emilie HENNEBOIS, *DRAAF*
- ▶ Lutte contre le gaspillage alimentaire au collège : Frédéric PICOT, *Conseil Départemental de la Somme*
- ▶ L'expérience d'Artois Comm. en milieu scolaire ? : Elodie TISSOT, *Artois Comm*
- ▶ Les actions des plans locaux de prévention : Laurent LEBLOND, *Communauté de Communes de Baie de Somme Sud (Gourmet Bag)* & Laurent COTTE, *Communauté de communes des Pays d'Oise et d'Halatte - (Périscolaire et personnel)*
- ▶ Conclusions et perspectives : Comment passer à l'action : Agnès JACQUES, ADEME

Les présentations des intervenants ont été mises en ligne sur le site du réseau d'échanges techniques, suite à cette réunion.

www.ret-ademe-picardie.fr

Cliquer ensuite sur : « Ressources documents

1. Etat des lieux du gaspillage alimentaire en restauration collective

Evelyne JOURNAUX, *ADEME*

Evelyne JOURNAUX est intervenue en introduction de la réunion pour présenter l'état des lieux du gaspillage alimentaire en restauration collective. Sa présentation s'est appuyée sur un diaporama présentant :

- Une synthèse générale des pertes et gaspillage,
- La répartition des pertes en masse par filière (production, transformation, distribution, consommation),
- Une définition du gaspillage alimentaire,
- La répartition du gaspillage alimentaire en restauration collective,
- La répartition des coûts induits par le gaspillage alimentaire,
- Un récapitulatif des raisons d'agir dans lutte contre le gaspillage alimentaire.

[Voir le DIAPORAMA complet](#)

2. Le contexte réglementaire

Emilie HENNEBOIS, *DRAAF*

Emilie HENNEBOIS a présenté le contexte réglementaire en matière de restauration collective et notamment de gestion des excédents et des déchets en s'appuyant sur un diaporama présentant :

- Le programme national de l'Alimentation (PNA)
- Des exemples de projets « gaspillage » soutenus en restauration collective,
- Les éléments de réglementation sur la gestion des excédents et déchets en restauration collective,
- Des exemples de projets « gaspillage » soutenus en milieu agricole,
- D'autres exemples de projets « gaspillage » soutenus,
- Une présentation du « Gourmet Bag » en restauration collective,
- Une présentation des actualités réglementaires relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

[Voir le DIAPORAMA complet](#)

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire au collège

Frédéric PICOT, *Conseil Départemental de la Somme* et Emmanuel VAILLANT, *Chef de Cuisine au Collège de Poix-de-Picardie*

L'intervention de Frédéric PICOT et Emmanuel VAILLANT avait pour objectif de présenter les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en place dans les collèges de la Somme. Elle s'appuie sur un diaporama présentant :

- Le contexte de la restauration collective dans les collèges : la compétence et les formes d'intervention du département, chiffres, et démarches de lutte contre le gaspillage mises en place.
- Une présentation des actions menées par le conseil départemental de la Somme,
- Une présentation des actions à venir (2016-2021),
- Un exemple concret d'application des actions menées par le conseil départemental et leurs résultats : le collège des Fontaines à Poix-de-Picardie,

[Voir le DIAPORAMA complet](#)

4. L'expérience d'Artois Comm. en milieu scolaire

Elodie TISSOT, *Artois Comm.*

Elodie TISSOT présente le projet GreenCook, projet de lutte contre le gaspillage mené par la Communauté d'agglomération Artois Comm.

La présentation s'est appuyée sur un diaporama introduisant :

- Un rappel du contexte réglementaire,
- Une présentation du projet dans son contexte local : structures participantes et objectifs,
- La stratégie du projet, son calendrier,
- Une présentation des outils à disposition pour mettre en place ce projet « clé en main » : équipements, outils de mesure, de communication, d'animation.
- Des exemples d'actions développées pour réduire le gaspillage,
- Une présentation des résultats du projet sur l'année scolaire 2015-2016,
- Un rappel des coûts du gaspillage alimentaire,
- Des retours d'expérience illustrant les résultats positifs de la réduction du gaspillage
- Un récapitulatif des étapes clés pour la mise en place d'un tel projet.

[Voir le DIAPORAMA complet](#)

Les présentations précédentes ont suscité des remarques et questions :

Retour d'expérience : Château-Thierry

Dominique en charge de la restauration collective et de la politique de la ville

Souhaitait partager l'expérience menée sur la commune de Château-Thierry et également sur la communauté de communes avec la création d'un poste de chargé de mission qui travaille autour du développement des filières courtes. Cette expérience de restauration collective qui dispose d'une cuisine centrale concerne les écoles primaires mais également le portage de repas. Elle est menée depuis trois ans et agit sur 3 niveaux : la production, le temps du midi et le temps périscolaire incluant des temps d'animation. Dominique souligne l'importance évoquée lors des présentations précédentes du travail d'équipe pour mener à bien cette expérience.

Isabelle LOPES, directrice de la cuisine centrale

La cuisine centrale sert 1050 repas/jour dans les écoles primaires et portage à domicile.

Plusieurs actions anti-gaspillage ont été menées, en production, sur place (dans les restaurants) et sur le temps périscolaire. Il s'agit notamment, en production, de la mise en place d'une pesée systématique des aliments qu'ils soient consommés ou jetés afin d'obtenir un chiffrage précis qui est analysé et oriente les actions à mener pour définir le grammage, les ingrédients, les techniques de cuisson afin de réduire le gaspillage. Des « fiches pesée » sont éditées chaque jour.

Par ailleurs, la cuisine réalise, par exemple des préparations maison permettant de réutiliser le *pain (en chapelure, en gratin, en pudding...)*.

D'autres actions sont réalisées en amont, notamment au niveau du fromage à la coupe, la cuisine emploie exclusivement du fromage emballé individuellement qui, conservé à la bonne température, peut être représenté le lendemain aux enfants.

Depuis trois ans, deux menus différents sont présentés : le menu classique selon les recommandations du « GMRSN » (qui contient de la viande, du poisson, des œufs) et un menu sans viande.

Claire OUDINOT-TRONSON, Coordinatrice périscolaire (école élémentaire et maternelle).

L'animation du temps du midi commence par la lecture du menu, il s'agit de donner envie à l'enfant de manger. Une seconde étape consiste à éduquer au goût, tout enfant qui rentre en restaurant scolaire s'engage à goûter (y compris en maternelle).

Les animateurs sont formés et informés sur la politique du restaurant et les démarches à suivre : comment accueillir l'enfant, comment l'aider à goûter, comment l'éduquer au goût. Les « fiches pesée » incluent l'appréciation des enfants (ce qu'ils ont aimé ou non et pourquoi) ce qui permet à Isabelle Lopez

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

de retravailler ses fiches techniques de menus.

Des ambassadeurs du développement durable sont présents parmi les élèves (14 par établissement) et travaillent sur l'anti-gaspillage, ils s'engagent à se servir selon leur faim et à finir leur assiette. Des concours anti-gaspillage mettent en concurrence les 9 restaurants scolaires sur Château-Thierry et récompensent le restaurant qui a le moins gaspillé. Les ambassadeurs s'engagent à promouvoir l'anti-gaspillage auprès de leurs camarades ce qui fonctionne plutôt bien.

Retour d'expérience : API restauration

Laure LAGIER, responsable du développement durable chez API Restauration

API Restauration est une entreprise de restauration collective présente partout en France qui fournit des repas pour environ 650 000 convives par jour, de la crèche aux personnes âgées en passant par les scolaires, les adultes en entreprise ou le secteur de la santé.

Depuis 2010, l'entreprise mène des actions pour réduire le gaspillage alimentaire, notamment par la sensibilisation et la formation des équipes.

En milieu scolaire, API Restauration met également en place une pesée des déchets complétée par un système de « radar pédagogique » (qui est rouge, lorsqu'on dépasse le poids de déchets par rapport à la semaine précédente). Avec ces systèmes, l'entreprise a enregistré une baisse de 50% des déchets alimentaires en restauration scolaire (d'environ 100 à 50g par repas). La prise de conscience permet de réduire les déchets de façon significative.

Des pesées segmentées des déchets ont également été effectuées dans les satellites des cuisines centrales, dans le cadre d'une réponse à un appel à projet d'ADF en Alsace :

- ◆ Pesée des plats présentés non mangés,
- ◆ Pesée des restes des plats servis,

En segmentant l'entrée, plat, pain, fromage, desserts, ... ce qui a permis d'analyser et de comprendre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Un travail a été effectué avec des diététiciens et nutritionnistes pour déterminer comment concilier les contraintes du GMRSN et la lutte contre le gaspillage.

Le public adulte en entreprise est plus difficile à sensibiliser, il faut mettre en œuvre une forte communication, inviter les clients à participer à des journées thématiques sur le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, l'entreprise s'attaque au secteur des seniors sur les EHPAD où un véritable travail est à réaliser. Le public n'est pas toujours actif et il est nécessaire de travailler particulièrement en amont avec le personnel des cuisines ainsi que le personnel de l'EHPAD, sur le travail des menus qui inclue une problématique santé forte (lutte contre la dénutrition).

La formation des équipes est indispensable, elle passe notamment par le travail avec les diététiciennes sur les menus, les grammages, sur comment valoriser les plats par les épices, les types de cuisson... API Restauration participe systématiquement aux temps forts de l'année sur la réduction des déchets et notamment avec la semaine européenne de la réduction des déchets qui permet, avec la médiatisation qu'il y a autour, d'engendrer des actions tout au long de l'année, à partir de ce moment.

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

API met également en place des actions de Marketing incitatif ou « nudge » qui permet d'identifier des pistes d'amélioration. Par exemple, lorsque le pain dans un self est présenté en premier, il a beaucoup de succès, les enfants qui ont faim ont tendance à s'en servir copieusement et n'ont rapidement plus faim. L'idée ici serait de présenter le pain en dernier, lorsque l'assiette est déjà pleine. Au niveau nutritionnel, il s'agit de favoriser l'accès aux légumes et crudités en les présentant en salle pour que les enfants puissent se resservir et de limiter l'accès aux aliments comme les frites, pâtisseries etc...

Une question a été posée à Laure Lagier : Vous indiquez former votre personnel, comment ces formations sont-elles dimensionnées, comment s'organisent-elles ?

Réponse : Toutes nos équipes visualisent des vidéos tutorielles, il s'agit d'une première approche, complétée par l'intervention sur chaque site de « référents développement durable » (une quarantaine en France) et de diététiciennes (70 en France) qui passent une journée avec les équipes pour ajuster les méthodes et les pratiques.

Enfin, les chefs de cuisine suivent 4 formations sur le développement durable par an, dont une consacrée au gaspillage alimentaire au mois de Novembre à l'occasion de la semaine européenne de réduction des déchets.

Adeline Screve, en charge de la restauration collective dans les lycées de la région Hauts-de-France,

précise qu'il est essentiel et pourtant non évoqué que les repas soient « bons », que la cuisine soit de qualité et que les assiettes sont plus facilement vidées si les plats sont appréciés.

Laure NICOLAS, Association de la Graine à l'Assiette,

juge trop simplifié de déclarer que lorsque le repas est bon, il n'y a pas de gaspillage. Elle a été témoin de restaurants collectifs où les repas n'étaient pas réellement « bons » mais où le gaspillage a baissé grâce à la sensibilisation et à la participation des élèves, aux démarches pour les rendre autonomes et aux discussions. A l'inverse, elle précise qu'à des endroits où la cuisine est de qualité, il peut y avoir du gaspillage et que l'important est d'amener une discussion pour rompre les préjugés des élèves sur le monde de la cuisine qui considèrent souvent que les choses n'ont pas été anticipées, pas été faites, c'est ce qui ressort le plus souvent quand la question leur est posée. Selon elle, montrer l'envers du décor, montrer qu'il s'agit de cuisine maison et personifier l'alimentation joue pour beaucoup dans la lutte contre le gaspillage.

Retour d'expérience : Ex-Conseil Régional de Picardie

Hervé VALDEVIT, Conseil Régional des Hauts-de-France :

Sur le territoire de l'ex-Région Picardie, se termine une expérimentation pendant laquelle étaient accompagnés 12 établissements (lycées) avec l'aide de différents prestataires. Cette expérimentation a permis la mise en place de différents dispositifs déjà évoqués : campagnes de pesée initiale, sensibilisation, rencontres des équipes éducatives et des élèves. Le résultat entre les campagnes de pesée est de l'ordre de 20 à 30% sur l'ensemble des 12 établissements.

Lors d'une rencontre des chefs de cuisine des lycées organisées régulièrement sur le territoire de l'ex-région Picardie, la thématique du gaspillage alimentaire a été abordée, très rapidement (août 2014) après la sortie du pacte de lutte contre le gaspillage (sorti en Juin 2014), en présence de l'ADEME et avec l'intervention des employés du ministère à l'initiative de ce guide et d'un chef du collège de Poligny

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

(Jura) précurseur d'initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire reconnues et récompensées.

Alain BAHUCHET, Chambre Agriculture Hauts de France de Terroirs de Picardie

Aborde le lien entre les équipes de cuisine et les producteurs locaux, au moment où l'on parle de réduction du gaspillage, on parle aussi de qualité.

Les liens qui ont été tissés, en particulier dans la Somme au départ, par <http://www.somme-produitslocaux.fr> (qui a rapproché les producteurs des clients que sont les gestionnaires et les cuisiniers de restauration collective) ont fait beaucoup de progrès. Cela a permis de mettre à disposition des aliments de qualité, de mettre en place des éléments de communication, en effet, on a plus envie de consommer des produits qui sont préparés quand on sait d'où ils viennent : c'est un vecteur de communication vis-à-vis des jeunes et des parents. Des liens restent à tisser et à renforcer, il faut engager des discussions pour adapter les moyens de livraison, les quantités, la taille des produits...et mettre en place des calendriers de production, il en existe dans les trois départements de l'ex-Picardie, il en existe dans les Hauts-de-France. Il y a donc aujourd'hui des outils de mise en contact entre utilisateurs et producteurs, des événements sont régulièrement organisés pour que les chefs de cuisine et les gestionnaires puissent découvrir les produits et les producteurs en direct.

Le 10 Octobre prochain à Amiens, une convention réunit plus de **50 producteurs locaux** qui souhaitent entrer en contact avec des professionnels comme les gestionnaires et chefs de cuisine.

Stéphanie DURAND-TREHOUX, Animatrice réseau énergie environnement des hôpitaux de Picardie qui regroupe 32 établissements de santé.

Avec 9 de ces établissements, se monte une opération collective de lutte contre le gaspillage alimentaire qui se déroulera en 3 grandes étapes :

- ◆ Diagnostic par un prestataire extérieur qui remontera toute la chaîne (de l'achat des denrées à la production de déchets),
- ◆ Pesée des déchets,
- ◆ Préconisations et mise en place d'actions.

L'opération devrait démarrer en janvier 2017 et durer 1 an et demie d'expérimentation.

Marie BOUCHEZ, de l'association Aprobio, en charge de la restauration collective, du développement des circuits courts, de la sensibilisation et formation de différents publics, de l'animation des territoires...

Précise que l'introduction de produits bios locaux contribue à la réduction de la production de déchets, comme c'est le cas sur les établissements d'Artois Comm. et dans les établissements cités en exemple par la DRAAF.

Retour d'expérience : Conseil Départemental de l'Oise

Le conseil départemental de l'Oise a mis en place une opération de formation des cuisiniers avec la DRAAF et a déclenché une grande opération anti-gaspillage depuis 2012.

Il participe par ailleurs au dispositif « plaisir à la cantine » qui s'est avéré être un vrai catalyseur pour les établissements participants (23 collèges ont participé au dispositif).

Sur le département de l'Oise, il y a 66 collèges publics ce qui représente 4 millions de repas par an.

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

La mise en place d'une opération contre le gaspillage n'a pas été facile au départ, le sujet était peu traité et la question des déchets difficilement abordable. Le sujet est frustrant pour les établissements concernés et le personnel de restauration. Un projet pilote a tout d'abord été lancé avec deux établissements. La mise en place d'actions à l'échelle d'un département et d'un grand nombre d'établissements soulève un certain nombre de problématiques notamment celle du suivi et de la pérennisation des actions à terme. La difficulté est notamment de maintenir un niveau d'implication important des convives dans chaque établissement.

Une étape importante du développement d'actions contre le gaspillage a été la déculpabilisation du personnel de restauration (si les collégiens ne mangent pas ce n'est pas de leur fait) tout en les convainquant de l'efficacité et de la possibilité de la réussite de telles actions.

Un découpage territorial a été mis en place pour créer des groupes de travail hétérogènes mettant en relation les services de restauration. Le conseil départemental fournit un soutien matériel et tente de maintenir une dynamique collective avec des moyens humains limités.

Une question a été posée aux intervenants :

Comment ont-ils fait pour contourner la réglementation sur les quantités d'aliments qui « devraient » se trouver dans l'assiette et sont souvent trop importantes ?

Réponse : Il s'agit d'une recommandation, il n'y a pas d'obligation de respecter ces quantités.

Sandrine VARLET, Service Développement Durable, Mairie de Roubaix (territoire zéro déchets, zéro gaspillage).

La Mairie de Roubaix a mis en place différentes actions similaires à celles évoquées précédemment en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Toutefois, les plus grands freins rencontrés par rapport aux équipes accompagnées sont les questions de grammage, en effet, à Roubaix le grammage des repas distribués dépasse la recommandation (sans doute pour anticiper des carences éventuelles sur les autres repas de la journée en raison du climat de forte précarité de la ville). La Mairie de Roubaix souhaiterait passer au dosage recommandé, voire passer en dessous du dosage recommandé. Aujourd'hui, de nombreux restes alimentaires sont jetés, sans compter les autres déchets à éliminer (barquettes en plastique, serviettes en papier...).

Sandrine VARLET pose la question : Comment faire pour faire en sorte que les agents habitués à voir des grandes assiettes bien remplies diminuent les quantités servies, comment faire évoluer les regards ?

Emilie HENNEBOIS revient sur la question de la préconisation des quantités d'aliments et réaffirme qu'il ne s'agit pas d'une obligation. Elle suggère de moins remplir les assiettes mais d'offrir la possibilité de se resservir si l'enfant a encore faim.

5. Les actions des Plans Locaux de Prévention

Laurent LEBLOND, Communauté de Communes de Baie de Somme Sud

Laurent LEBLOND présente l'initiative « Gourmet Bag » et s'appuie sur un diaporama présentant :

- Le territoire sur lequel l'opération a été déployée,
- Un rappel du principe de l'opération,
- Des éléments réglementaires,

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

- Des éléments de communication,
- Les clés de réussite de l'action,
- La mise en place de l'action et les résultats quantitatifs,
- Un récapitulatif des aspects positifs, négatifs et à améliorer.

[Voir le DIAPORAMA complet](#)

Laurent COTTE, *Communauté de communes des Pays d'Oise et d'Halatte*

Abordait les actions menées par la CCPOH auprès du public périscolaire et du personnel de cuisine.

La CCPOH a notamment mis en place une campagne de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire par le biais de vidéos « les six gestes pour réduire ses déchets » :

[Geste n°1 - Zéro Gaspillage alimentaire](#)

[Geste n°2 - Le compostage individuel](#)

La présentation a suscité quelques remarques et questions :

Retour d'expérience : Syndicat mixte de la vallée de l'Oise

Marlène CUNAT, Syndicat mixte de la vallée de l'Oise

Présente une opération de sensibilisation née d'un appel de l'ADEME auprès des associations qui souhaitaient s'engager sur des démarches de lutte contre le gaspillage. La CLCV et L'UFC que choisir ont répondu et accepté de mener une action de « foyers témoins » contre le gaspillage alimentaire. Ces foyers témoins pesaient leurs déchets avant et après avoir mis en place des actions correctives. L'objectif derrière cette action était également d'inciter ces foyers à trouver eux-mêmes des astuces.

Cette expérience était menée auprès de personnes volontaires, déjà sensibilisées à la préservation de l'environnement et il a été observé que même auprès d'un tel public, le gaspillage a pu être sensiblement réduit. La pesée était simplifiée et la durée de l'observation assez courte pour ne pas décourager les participants.

L'expérimentation a eu des effets positifs et les participants ont souhaité poursuivre la démarche. Un projet de publication d'un document contre le gaspillage alimentaire est en cours, les résultats de cette expérience pourront être utilisés.

Question de Céline IMBERT :

Comment intégrer les contraintes de temps lors de la pause déjeuner et d'espace disponible dans les locaux de restauration pour favoriser le temps du repas comme un temps de convivialité, d'échange, qui a selon elle, un impact sur ce que l'on retrouve en déchets ?

Réponse 1 : Pour les élèves de primaire, le conseil général de Gironde avait testé un système qui fonctionnait dans leurs écoles primaires, il s'agissait d'équiper les lieux de pendules de couleur et de les faire entrer par groupe, de façon à ce qu'ils aient tous au moins 20 minutes pour manger, on les oblige à rester sur place. Le résultat était convainquant, les élèves mangeaient vite au départ, puis s'habituèrent à

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

rester plus longtemps à table et finalement finissaient plus souvent leur assiette.

Réponse 2 : La fluidité du service, se travaille avec la vie scolaire, il convient d'aménager les emplois du temps de façon à ce que ce ne soient pas toujours les mêmes élèves qui déjeunent en dernier.

Retour d'expérience « plaisir à la cantine »

Isabelle COLLERY, Coordinatrice pédagogique, Diététicienne CENA

Le dispositif « plaisir à la Cantine » est inscrit dans le Programme National de l'Alimentation (PNA), c'est un dispositif global qui a plusieurs objectifs, notamment de valoriser le temps du repas et de lutter contre le gaspillage alimentaire. S'agissant d'un dispositif national, il a été réaménagé pour répondre aux besoins spécifiques du territoire.

Il a été développé en collaboration avec le conseil départemental de l'Oise puis de la Somme.

Sur une année scolaire, plusieurs modules sont organisés autour de différentes thématiques sur les enjeux de la restauration : lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre alimentaire (élaboration des plans alimentaires, gestion des coûts (limiter les coûts et réinjecter ce qui peut être économisé dans l'achat de produits locaux et bio). Un module existe également sur l'approvisionnement en produits bio en partenariat avec l'ABP ([agriculture biologique en Picardie](#)), sur le comportement alimentaire de l'adolescent, sur les techniques culinaires, l'éveil sensoriel (donner envie de goûter aux élèves), la communication.

Ces modules peuvent s'adresser à tout le personnel pour sensibiliser un maximum de personnes avec un discours cohérent et favoriser les échanges (personnel de restauration, enseignants, infirmières scolaires...) et aux élèves sur certains modules.

Question de Julie Champion, Valenciennes Métropole

Dans le cadre d'une consommation locale et respectueuse de l'environnement, certaines personnes ont-elles mis à l'épreuve leur prestataire en intégrant des clauses dans les cahiers des charges, marchés... ?

Réponse de Laurent Cotte :

Notre service marché a inclus des clauses pour le prestataire de services obligeant leur prestataire « API », à se fournir en produits locaux.

Christophe DEMEYER, Mairie d'Amiens - restauration scolaire - cuisine centrale :

Il faut se méfier des réponses toutes faites, en démarchant les producteurs sur les marchés de la ville pour l'approvisionnement local ou générique on s'aperçoit qu'il existe un fossé entre les promesses qui sont faites et la réalité.

Le service marché définit des clauses spécifiques mais il est important de définir des clauses sur lesquelles travailler en amont avec certains fournisseurs.

A la Mairie d'Amiens, les démarches engagées contre le gaspillage alimentaire en sont à leur balbutiements, sur 60 satellites, une dizaine sont aujourd'hui équipés en terme de tri, il y a beaucoup d'actions à mener ce qui manque aujourd'hui c'est la mobilisation.

La Mairie d'Amiens travaille en gestion directe, elle ne fait pas appel à des sociétés de restauration (c'est le cas depuis 4 ans).

Christophe DEMEYER propose d'envoyer par mail des exemples de marchés et de critères par mail.

Anaïs COLOMBIN, Chambre d'agriculture du Nord Pas de Calais, [plate-forme Appro Locale](#).

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

Ce que les fournisseurs peuvent faire pour diminuer le gaspillage : la plate-forme Appro locale permet de mettre en relation les producteurs du Nord Pas de Calais et les chefs de cuisine. Ce que les producteurs peuvent faire en direct, c'est de réduire leur quantité de viande. Les producteurs qui ont des ateliers de transformation sont capables de diminuer les parts en sachant que la viande à la cuisson réduit moins que ce que l'on peut avoir chez des grossistes. Sur les portions de yaourt il est possible, par exemple de fabriquer le yaourt en seaux de 5 litres plutôt que directement en pot individuel de 125g, c'est à la cuisine ensuite de gérer les portions distribuées.

Autre intervention : Dans le cahier des charges du marché public, il est possible d'inclure quelques clauses essentiellement sur la lutte contre le gaspillage, par exemple sur les fruits et légumes : faire une commande globale et si on n'a pas tout utilisé, on rend une certaine partie. Au niveau des yaourts, c'est la même chose, on peut commander en 5Kg, en 10 Kg. Pour les fruits, on ne commande pas la totalité, on sait que les enfants de mangent pas tout. Au niveau du self, pour lutter contre le gaspillage, on coupe tout en morceaux, les enfants prennent ce dont ils ont envie et cela permet de limiter le gaspillage. Ce qui n'est pas utilisé est rendu ou est utilisé pour faire des tartes...

Alain BAHUCHET, Chambre Agriculture Hauts de France :

Il est important sur ce sujet, de poser la bonne question, en effet les sociétés de restauration ont tendance à promettre beaucoup, certaines ont signé des conventions avec les chambres d'agriculture de l'Aisne, de l'Oise, de la Somme et du Nord Pas de Calais. Ces sociétés demandent du matériel de promotion, seulement l'approvisionnement en direct est épisodique. Il faut aussi s'entendre sur les termes, être clair sur la définition de l'« approvisionnement local ».

Pour la rédaction des appels d'offres, il faut être précis et prévoir des termes permettant au producteur local d'y répondre, il sera difficile en effet de faire appel à un producteur unique des Hauts-de-France pour obtenir des pommes, poires, oranges, kiwis... Aujourd'hui il existe par exemple des producteurs de pommes qui approvisionnent certains collèges en fournissant deux ou trois calibres de pommes adaptés à la faim des différents convives, la mise en place avec des producteurs locaux est possible.

Il y a un réel effort de communication à faire, pendant des années le secteur de la restauration collective ne s'est pas intéressé aux producteurs et vice-versa. Aujourd'hui il y a un réel besoin de communiquer, au niveau local lorsque les gens sont de bonne volonté, on arrive à trouver des solutions. Ces solutions n'incluent pas nécessairement des coûts excessifs. Il y a tout à gagner à se parler avec un langage commun : le produit.

Question de : Doryse REMY, Chargée de mission développement durable au groupement régional pour la qualité alimentaire.

Le goût change en fonction de l'âge, auriez-vous des ressources, des sociologues de l'alimentation qui traitent de ce qu'on peut proposer aux enfants en fonction de l'âge ? On sait qu'il y a des aliments que les enfants refusent (par exemple, on sait que les collégiens n'apprécient pas les plats en sauce) et qui sont gaspillés.

Réponse :

Dans le cadre d'une étude avec la ville de Rennes, on a constaté un pourcentage élevé de gaspillage en fonction des plats, dans ce cas, la meilleure solution consiste à réaliser un diagnostic et de pouvoir quantifier et qualifier ce dont les convives ont besoin et ce dont ils ont envie.

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

Autre réponse : Il existe au niveau des institutions scolaires (primaires, collèges, lycées) des commissions dans lesquelles il y a possibilité de réfléchir ensemble à ces sujets. Il y a notamment dans les lycées, les commissions de vie lycéenne dans lesquelles les lycéens sont représentés, ces plateformes peuvent permettre de faire remonter les informations sur les goûts et besoins des convives. En complément, des professionnels travaillent notamment sur l'éducation au goût en amont et sur la définition des besoins nutritionnels.

Des ressources sont citées :

- ◆ Questionner les professionnels en cuisine, sur le terrain
- ◆ Réaliser une enquête de satisfaction,
- ◆ Jean-Pierre CORBEAU, Université de Tours, sociologue de l'alimentation
- ◆ Enquête ALIMADOS - (2006-2010) *Comportements alimentaires des adolescents et origines culturelles. Etude comparée du rapport aux aliments des jeunes de 12 à 19 ans*, Coordination Véronique PARDO,

6. Conclusions et perspectives : Comment passer à l'action ?

Agnès JACQUES, ADEME

Agnès Jacques salue la mobilisation des personnes présentes qui sont venues des cinq départements de la Région Hauts-de-France. Elle remercie les organisateurs et intervenants de la réunion.

La qualité des interventions naît aussi de la qualité d'un travail qui a été mené depuis de nombreuses années maintenant dans les différents territoires de la région. Ces territoires se sont engagés de manière volontaire dans la prévention des déchets, à l'origine on ne savait pas trop où cela allait nous mener et finalement, cela nous mène très loin grâce aux éléments d'analyse économique ou socio-économiques qui ont été présentés au début et grâce aux partenaires qui ont accepté de s'engager dans ce défi collectif. On a vu naître des initiatives d'envergure sur des sujets comme le gaspillage alimentaire qui sont réellement porteurs d'enjeux et d'attentes de la part de nos populations à toutes les étapes de la chaîne.

Des expérimentations, constructions, tests ont été menés avec le soutien de l'ADEME, avec d'autres avec des services qui se sont mobilisés très fortement. L'ADEME est en train de capitaliser (notamment avec les fiches OPTIGEDE). Agnès JACQUES invite à partager les retours d'expériences menées sur les territoires et l'ADEME s'engage à les diffuser. Ses partenaires régionaux, un certain nombre de services de l'Etat, de la Région, des départements sont également prêts à favoriser cette diffusion.

Le CERDD (Centre Ressource du Développement Durable) sera également sollicité et mobilisé pour diffuser ces expériences de bonnes pratiques, il dispose d'un volet alimentaire très fourni de travaux et ressources.

Au-delà des ressources, des méthodes et des réseaux, il y a une implication humaine qui a pu être observée au cœur des échanges de cette réunion, c'est en associant tous les métiers qui font qu'un projet dans le domaine de la restauration collective et notamment sur la thématique du gaspillage peut réussir.

Agnès JACQUES encourage à poursuivre ce travail collectif dans les territoires et à garder les contacts des personnes croisées à l'occasion de cette réunion. L'enjeu aujourd'hui est de démultiplier les initiatives et de diffuser à travers les lieux où au quotidien se retrouve cette préoccupation du gaspillage en restauration

Réunion du Jeudi 22 septembre 2016

collective.

Agnès JACQUES apporte une perspective qui rejoint le travail réalisé avec les expériences partagées lors de cette réunion et le travail mené par l'ADEME en essayant de se projeter à court et plus long terme. L'ADEME réalise ces derniers temps des travaux de prospective sur la consommation des ménages (comme cela a été fait sur la problématique énergétique) pour lesquels, si l'on souhaite qu'ils soient traduits dans la vie quotidienne, il faut tenir compte d'un certain nombre de paramètres sociologiques ou socio-économiques. Cela implique le recours à des compétences qui seront à mobiliser encore davantage dans le futur tant les profils de vie et d'habitants sont variés. Une fois le travail de prospective réalisé, il semble essentiel de l'incarner de manière diverse.

Les approches principales sur le sujet de l'alimentation seront :

- ◆ La nécessité de faire évoluer le contenu de nos assiettes, on sait qu'on a des régimes alimentaires très riches en certaines catégories d'aliments plus pauvres en d'autres et pas forcément très équilibrés.
- ◆ La réduction des pertes à toutes les étapes de la chaîne, notamment au niveau de la restauration collective, pour laquelle on est confronté à une grande diversité d'acteurs, on fait face à des problématiques de temps, d'ambiance... qui complexifient le problème dans certains lieux de restauration

Les évolutions passeront par des innovations techniques et organisationnelles (déjà engagées par les différents acteurs sur le territoire au quotidien) mais aussi par le rappel permanent que s'alimenter est un plaisir avant tout. Il est important de défendre une vision positive du repas, de la préparation du repas, des conditions de service du repas et de consommation du repas, sans quoi on passe à côté d'un enjeu majeur.

Demain, nous aurons sans doute un rapport différent au temps et à la consommation. On parle aujourd'hui de plus en plus de la consommation en circuit court, on parle d'un rapport direct du producteur au consommateur et donc d'une forme de réappropriation à travailler ensemble, en effet, l'aliment qui arrive dans l'assiette n'est pas sorti d'une boîte, il vient d'un producteur. Il est important de redonner un sens à l'alimentation de changer notre rapport à la manière dont l'aliment est produit, dont il est préparé. Dans les visions que l'ADEME propose il y a donc cette approche, sous l'angle de la réappropriation de ce que l'on consomme, alimentaire ou non.

Dans l'avenir, il faudra aussi travailler le rapport individuel et collectif à ce que l'on fait, mettre en place des solutions « gagnant-gagnant ». Dans le domaine alimentaire il s'agit :

- ◆ Pour soi-même, c'est d'attacher de l'importance à la qualité de ce qu'on mange, à sa santé, à son bien-être individuel,
- ◆ Pour le collectif, il s'agit de protection de notre environnement, de réduction de notre empreinte et aussi de stimulation d'activité économique locale.

La vision qu'on propose (tous les acteurs de la société de la consommation) à l'horizon 2020, 2030 voire au-delà, c'est d'évoluer vers un « toujours mieux » au lieu du « toujours plus ». Aujourd'hui, nous sommes très imprégnés de ce « toujours plus » et tout de suite, et il faut vraiment réfléchir ensemble à une évolution dans le sens du « mieux ».