Construction d'une démarche sur le gaspillage alimentaire auprès de la restauration collective :organisation d'un forum ouvert + suites

Eurométropole de Strasbourg

Auteur :

1 Parc de l'Etoile
67076 Strasbourg
Voir le site internet
Géraldine Prudence
geraldine.prudence@strasbourg.eu

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son PLP, la CUS souhaite mener des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, rapidement identifié comme une source importante de déchets. nous avons profité de la désignation de l'année 2014 comme année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire pour engager une démarche auprès des acteurs du territoire. Nous avons choisi de travailler dans un premier temps sur la restauration collective, sujet qui concerne la collectivité en temps que gestionnaire de cantines.

Il nous paraissait indispensable de réunir l'ensemble des acteurs de la chaîne de production alimentaire pour permettre la compréhension des contraintes de chacun.

Pour cela, nous avons choisi d'organiser un forum ouvert intitulé "De la fourche à la fourchette, faisons l'économie du gaspillage alimentaire". Le principe du forum ouvert étant que ce sont les participants qui définissent les sujets qu'ils souhaitent aborder, et qui s'inscrivent aux ateliers qui les intéressent.

Pour identifier les différents acteurs locaux, nous avons fait appel à Eco Conseil, organisme de formation sur le Développement Durable, qui propose de missionner un groupe d'étudiants sur un sujet particulier. Ces missions, de courte durée, s'appelle des "chantiers". Nous avons donc bénéficié d'un chantier, dans lequel les étudiants devaient recenser l'ensemble des du territoire, et rencontrer les principaux pour sonder leurs attentes/rôles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce chantier a abouti à un listing d'environ 170 acteurs.

Cette fiche présente l'organisation du forum ouvert et les suites qui en ont découlé, le tout à destination de professionnels de la restauration. En parallèle, il est prévu d'organiser autour du 16 octobre 2014 un événement grand public.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif était dans un premier temps de faire se rencontrer les différents acteurs locaux, du producteur jusqu'au consommateur. L'idée était de favoriser les échanges pour faire émerger les sources de gaspillage tout au long de la chaîne, et identifier d'éventuelles solutions. Sur la base des conclusions du forum, la collectivité devait construire une démarche qui réponde aux attentes exprimées.

Résultats quantitatifs

Plus de 170 acteurs de la restauration collective ont été identifiés sur le territoire, et contactés (soit par téléphone, soit en face à face). Ils ont été classé par catégories, du producteur agricole, aux personnels de restaurant collectif, en passant par les intermédiaires (logistique not.) et les institutionnels. L'ensemble de ces acteurs ont été invités au forum ouvert qui a eu lieu le 19 juin 2013. Près de 60 personnes ont participé au forum.

Résultats qualitatifs

Les discussions engagées lors du forum ont permis de faire ressortir des problématiques communes à approfondir :

- la réglementation comme cause de gaspillage (grammage par exemple)

- la sensibilisation des publics au gaspillage

- la difficulté à donner ce qui n'est pas consommé

Sur la base de ces besoins, la collectivité à construit une démarche basée sur :

- l'accompagnement individuel de 10 structures de restauration collective aux profils variés

- l'organisation de groupes de travail sur les sujets transversaux suivants : réglementation, sensibilisation des usagers, sensibilisation des scolaires et redistribution des produits non consommés.

Cette démarche a fait l'objet d'un appel d'offre lancé fin 2013 et attribué début 2014. En parallèle, nous avons lancé un appel à volontaire pour trouver 10 restaurants collectifs intéressés pour être accompagnés.

MISE EN OEUVRE

Planning

Janvier-juin 2013 : recensement / contact des acteurs du territoire

Début 2013 : lancement d'un marché pour l'organisation et l'animation du forum ouvert

19 juin 2013 : forum ouvert

Automne 2013 : rédaction du cahier des charges pour l'accompagnement des acteurs + appel à volontaire auprès des structures

Janvier 2014 : attribution du marché

- Accompagnement des 10 structures :

Février-avril 2014 : diagnostic

Mai juin 2014 : définition du plan d'actions

Juin- Juin 2015 : mise en oeuvre des actions

Juin 2015 : bilan des actions avec les 10 restaurateurs collectifs

Septembre 2015 : partage des résultats avec les collectivivtés concernées et les élu-es thématiques

- Animation des groupes de travail : de mars à février 2015

Moyens humains

Stagiaire : 1 ETP

Animatrice PLP : 0,1 ETP

Prestataire : 0,3 ETP environ

Moyens financiers

Chantier Eco Conseil : 6 000€

Organisation du forum (animation, synthèses, communication) : 15 000€

Prestation d'accompagnement des acteurs : 70 000€

Moyens techniques

Pour le forum :

Outils de communication : invitation, affiches, bannières

Outils informatique : ordinateurs, écrans

Pas de moyens techniques particuliers pour la suite de la démarche.

Partenaires mobilisés

L'ensemble des acteurs de la restauration collective, et plus particulièrement :

- les cantines scolaires des communes de la CUS

- une maison de retraite

- les hôpitaux universitaires

- ARTE

- la maison d'arrêt de Strasbourg

- le CROUS

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'action est tout à fait reproductible sur un autre territoire. Il "suffit" de trouver des acteurs motivés, et généralement, ça ne manque pas, la lutte contre le gaspillage alimentaire étant le plus souvent une source d'économies.

Difficultés rencontrées

L'originalité de la démarche repose sur le fait qu'à aucun moment la collectivité s'est posée en prescripteur, l'ensemble des étapes ont été construites selon les demandes des acteurs. Par exemple, nous n'avons pas fixé de nombre de groupes de travail à l'avance, ils sont organisés selon les besoins exprimés.

Recommandations éventuelles

Pour le forum, nous n'avons pas réussi à faire venir de producteurs agricoles, bien qu'ils aient déclaré être intéressés. La durée du forum (une journée entière) ainsi que la période (juin) n'ont pas aidé à ce que ces acteurs soient disponibles.

Les échanges entre des acteurs à différents niveaux de la chaîne de production facilite la compréhension mutuelle et permettent d'éviter de rejeter la faute sur l'autre.

Les retours d'expérience permettent de prouver aux plus sceptiques qu'on peut faire bouger des choses (certains se cachent un peu trop facilement derrière le 'on a pas le droit").

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE
administrateur.optigede@ademe.fr
Direction régionale toutes les régions