CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Mise en place d’un travail de concertation avec les prestataires pour ajuster au plus juste les portions préparées et réalisation d'un guide de bonnes pratiques

Conseil départemental de la Mayenne

39 rue Mazagran
BP 1429
53014 Laval

Voir le site internet

Auteur : Delphine Montagu
delphine.montagu@lamayenne.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son plan de réduction des déchets, le Conseil départemental de la Mayenne accompagne des territoires pilotes sur les différentes composantes de l’économie circulaire dont la lutte contre le gaspillage alimentaire qui a été identifiée comme l’un des enjeux majeurs de ce plan de réduction. Ainsi, en complément du programme d’action mis en place au niveau des collèges (10 établissements sur 25 ont mis en place une démarche anti-gaspi, avec un résultat moyen de gaspillage de 42 g/repas soit une économie de 30 tonnes de déchets et de 110 000 € sur l’achat des denrées depuis 2015), un accompagnement est proposé aux collectivités du territoire pour réduire le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires en prestation de service. Pour ce faire, une concertation a été engagée avec 2 EPCI pilotes (Mayenne Communauté et Communauté de communes du Pays de Craon) ainsi que des communes volontaires et des prestataires locaux pour réaliser un premier travail d’identification des principales sources de gaspillage (mauvaise estimation des effectifs, quantités livrées trop importantes, menus non adaptés, qualité des produits, ambiance dégradée) et les contraintes de chacun (cadre des marchés publics, organisation des prestataires). Par la suite, des expérimentations ont été réalisées sur le terrain sur ces deux territoires pilotes. Le bilan de ces expérimentations a été formalisé sous la forme d’un guide intitulé « Restauration scolaire des collectivités en prestation de service : réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l’approvisionnement local » afin d’apporter des éléments opérationnels aux acteurs de la restauration. Des actions dédiées à l’ajustement des portions aux besoins réels des convives ont été réalisées dans le cadre de ces expérimentations pour réduire la part des excédents non distribués. En parallèle, des actions ont également été engagées avec les cuisines centrales publiques pour revoir les grammages. Enfin, une réunion de restitution à laquelle a participé une trentaine de communes et les prestataires a permis de sensibiliser les acteurs du département.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Adapter la prestation

- Encourager la qualité
- Responsabiliser les acteurs
- Sensibiliser les agents et les convives

Résultats quantitatifs

Une vingtaine d'écoles en prestation de service sont actuellement engagées dans une démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire (hors collèges)

Évolution du gaspillage alimentaire sur la commune de Quelaines :

- Livraison en liaison chaude par une cuisine centrale communale (185 repas par jour)
- Le gaspillage alimentaire a été réduite de moitié en moins d'un an, passant de 51,64 à 26,58 g/convive (cf tableau ci-dessous). Cette diminution a été en partie atteinte grâce à l'ajustement des quantités préparées.

TOTAL	janv-17	mars-17	nov-17
nombre de convives en cumulés	1604	1428	1408
quantité de nourriture préparée (en kg)	521,9	409,8	379,97
Restes alimentaires (restes assiettes + excédents) - en kg	82,83	48,29	37,42
GA par convive en gramme	51,64	33,82	26,58
Quantité nourriture gaspillée par rapport à la préparation - en %	15,87	11,78	9,85

Budget total annuels - produits alimentaires	46678		
Pertes "financières" pour un GA de X %	7408	5500	4597

Évolution du gaspillage alimentaire sur la commune de Belgeard :

- Livraison en liaison froide par un prestataire (60 repas par jour)
- Le gaspillage alimentaire est passé de 62 à 37 g/convive avec la mise en place d'une commande à l'élément, au jour le jour en fonction des menus

Évolution du gaspillage alimentaire sur la commune de Renazé :

- Restauration et service sur place (90 repas par jour)
- Le gaspillage alimentaire est passé de 56 à 17.5 g/convive avec l'ajustement des portions aux besoins des convives

Résultats qualitatifs

- Prise de conscience des enjeux du gaspillage alimentaire à la fois des communes et des prestataires
- Implication des élus et des agents des communes
- Amélioration des conditions d'accueil des enfants
- Renforcement des relations avec les prestataires
- Réinvestissement des économies dans des prestations complémentaires (sensibilisation, formation) et dans une alimentation plus durable

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

- **Expérimentations sur l'ajustement des portions sur 3 communes en prestation de service**

Sur la commune de Renazé, un travail a été engagé avec le prestataire (SODEXO), sur la base du travail qui avait été réalisé par ce même prestataire sur la commune d'Alençon. Un suivi des quantités livrées et des quantités effectivement consommées a été mis en place pour un ajustement "raisonnable". Cela a permis d'ajuster au plus juste les livraisons en fonction des

menus (quantités généralement à la baisse). Le marché de prestation est en cours de renégociation avec une ouverture sur la possibilité de déroger aux recommandations du GEMRCN.

Sur la commune de Belgeard, un travail a également été réalisé avec le prestataire (Océane de restauration). Une diminution des quantités livrées a été engagée en parallèle de la mise en place d'un accompagnement du prestataire à la sensibilisation des enfants et à la formation du personnel. Une commande à la composante a été mise en place.

Sur la base de ces retours d'expérience, un guide a été rédigé par le Conseil départemental de la Mayenne afin de proposer des pistes de réduction du gaspillage alimentaire et d'augmentation de l'approvisionnement local aux restaurants scolaires des collectivités en prestation des service.

(cf : Annexe - Extrait du guide "Restauration scolaire des collectivités en prestation de service : réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local", dans le guide AMORCE Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire)

Méthodologie d'ajustement proposée

Suite à ces expérimentations, une **méthodologie de réajustement des quantités en fonction des besoins réels** a été proposée dans le guide « Restauration scolaire des collectivités en prestation de service : réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local » réalisé par le Conseil départemental de la Mayenne.

Elle repose sur la **réalisation d'une fiche de liaison hebdomadaire** comportant diverses informations sur le menu du jour en question, le nombre de repas livrés ou encore les quantités servies et non servies jetées remplie par la commune et fournie au prestataire pour que celui-ci exploite les données en vue de réajuster les quantités sur la durée d'un plan alimentaire.

La méthode propose de fixer un **objectif de perte moyen** à ne pas dépasser au bout d'un an d'activité, en assurant des quantités en adéquation avec l'appétit des enfants. Enfin, la méthode envisage un remplacement du plat par un autre dans le cas où celui-ci rencontre un faible succès auprès des convives.

- Pour télécharger le guide : https://www.ecomotives53.fr/ecomotives-53-collectivites-restauration-collective_restauration-scolaire-en-prestation-de-service.phtml

- **Ajustement des portions sur les communes livrées par des cuisines centrales publiques**

Dans les restaurants en régie, des échanges quotidiens ont lieu entre la cuisine centrale et la livraison pour ajuster au mieux les portions au niveau de chaque restaurant.

Planning

- Expérimentations de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire sur les deux territoires pilotes : septembre - décembre 2016
- Édition du guide sur le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires en prestation de service : février 2017
- Déploiement des actions anti-gaspi sur les autres territoires : à partir de février 2017

Moyens humains

- Temps passé en interne pour les expérimentations sur les deux territoires pilotes + temps passé en interne pour la réalisation du guide : 0.1 ETP sur la durée du projet

Moyens financiers

- Pour les expérimentations sur les deux territoires pilotes : temps des animatrices des EPCI
- Pour la réalisation du guide (uniquement les frais de création externes) : 500 €

Moyens techniques

Cf : description de l'action

Partenaires mobilisés

- ADEME
- Territoires pilotes et communes volontaires
- Prestataires

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Intégration des prestataires dès le début de la démarche : échanges réguliers entre la commune et le prestataire
- Proposition de solutions de compensation au prestataire : accompagnement de la commune à la sensibilisation des enfants ou à la formation du personnel par exemple
- Expérimentations des solutions sur 2 territoires pilotes avant déploiement sur les autres territoires
- Réalisation d'un guide de bonnes pratiques à destination des restaurants en prestation de service
- Communication sur le caractère non obligatoire des recommandations du GEMRCN vis-à-vis des grammages
- Organisation d'une réunion à destination de toutes les communes du département associant les prestataires avec présentation de témoignages issus des expérimentations (60 participants)
- Forte volonté politique

Difficultés rencontrées

- Réticences de certains prestataires à aller dans ce sens car cela demande une réorganisation de leur organisation
- Crainte de certains élus de voir les coûts augmenter
- Manque de connaissance sur le caractère non obligatoire des recommandations de grammage du GEMRCN
- Réticences de certains agents de cantine pour la mise en place des pesées (contraintes de temps principalement et peur du changement)

Recommandations éventuelles

Reproductibilité :

L'accompagnement par l'animateur prévention de la communauté de communes est essentiel pour animer la démarche et faire évoluer les pratiques.

Il est plus facile de s'appuyer sur un prestataire ayant déjà travaillé sur des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

L'implication des prestataires et des élus dès le début des réflexions est primordiale pour obtenir une forte adhésion à la démarche.

Perspectives d'évolution :

Il serait intéressant de réunir à nouveau les acteurs pour faire un bilan des démarches et les amplifier.

Mots clés

Dernière actualisation

Mai 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Direction régionale