# Diagnostic du gaspillage alimentaire dans les écoles de la Communauté de Communes Alpes d'Azur

## Communauté de Communes Alpes d'Azur

Auteur :

Maison des Services Publics - Place Conil
6260 Puget-Théniers
Voir le site internet
Manon Pelcerf
mpelcerf@alpesdazur.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

## CONTEXTE

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, et de son plan de réduction des déchets, la Communauté de Communes Alpes d'Azur a souhaité agir activement sur la diminution du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets dans ses restaurants scolaires. En effet, la CCAA, possède la compétence écoles et se charge de la restauration scolaire des écoles du territoire. Ainsi, sur les 15 écoles maternelles et élémentaires que compte le territoire de la CCAA, 11 sont en liaison froide.

La thématique du gaspillage alimentaire est un sujet dont se sont emparés les élus de la CCAA, depuis plusieurs années déjà. Un premier diagnostic des restes et du gaspillage avait été réalisé, en 2021 à la suite de quoi des actions de réduction ont été engagées, comme le passage de 5 à 4 composantes en fonction des repas. Avec l'émergence du projet alimentaire territorial, refaire un diagnostic plus fin est apparu comme nécessaire afin de mesurer l'évolution du gaspillage de manière plus précise.

Ainsi, un diagnostic fin avec des pesées de chaque composante, distinguant servi et non servi, a été réalisé par les équipes de l'intercommunalité dans 10 cantines de manière simultanées sur 5 dates. Les résultats ont été analysés et présentés aux agents et référents de sites lors d'une réunion qui a également permis l'échange sur le partage des bonnes pratiques. En parallèle, des modules de sensibilisation ont été réalisés dans les classes.

Le marché public a également été revu en intégrant la possibilité de réduire les grammages au cours du marché en fonction des prochains diagnostics.

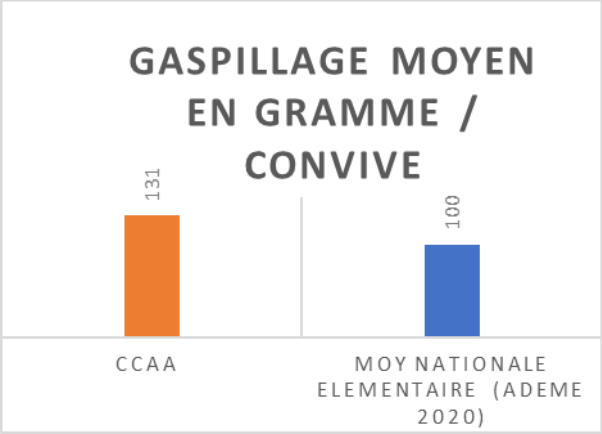
## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Revoir la rédaction du marché public et poursuivre l'intégration des critères environnementaux et de qualité comme critères de sélection
- Sensibiliser les agents et les convives

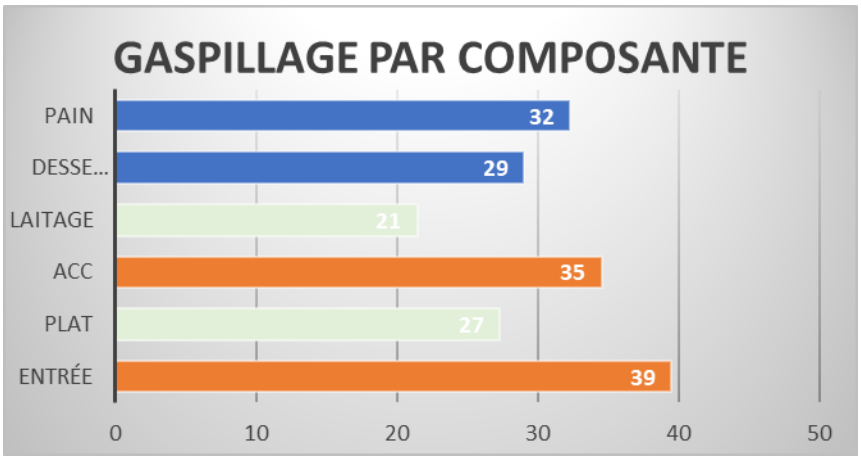
### Résultats quantitatifs

-Le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires Alpes d'Azur est de 131g/repas. Il est supérieur de 30% à la moyenne nationale, qui est de 100g pour la restauration collective scolaire, niveau primaire.



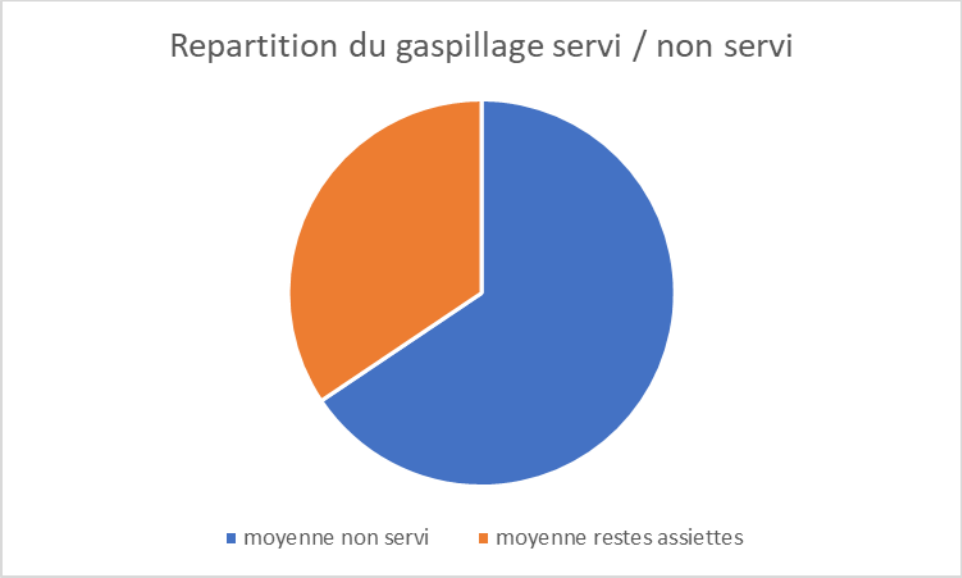

-En moyenne 29% des repas sont gaspillés dans les cantines Alpes d'Azur analysées sur les 5 dates

-L'entrée et l'accompagnement sont les composantes les plus gaspillées.




-Le gaspillage alimentaire est plus important dans les petites écoles que dans les grandes pour une raison de conditionnement par le prestataire. Par exemple, pour certains plats, les barquettes sont composées de 8 portions. Il est donc difficile d'adapter la quantité aux petits effectifs (par exemple 16 omelettes livrées pour 12 enfants, donc 25% d'omelettes livrées en trop).

En effet, sur les 131g/repas de nourriture gaspillée en moyenne, 1/3 sont dus aux excédents de préparation et 2/3 aux restes assiettes.




-A aussi été révélée une différence suivant la manière dont sont préparés les aliments (taille du légume, sauce, fraicheur). Pour exemple : 55% du céleri a été gaspillé lorsqu'il est livré déjà râpé et assaisonné à la minute contre 36% lorsqu'il est râpé sur place et marine plusieurs heures dans la sauce.

### Résultats qualitatifs

- Implication des agents de cantines dans le processus d'évaluation et prise en compte de leur expertise
- Partage et échange entre agents du périscolaire sur les pratiques qu'ils mettent déjà en place
- Implication des enfants et des instituteurs grâce aux modules
- Volonté des instituteurs et des enfants de poursuivre le travail les années suivantes

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

-Préparation de la grille de pesées et de la logistique des 5 pesées (sélection des menus, tester la grille sur un repas test, l'adapter, mobiliser les agents)

-Création d'un document d'information à destination des agents, directeurs et parents

-Réalisation des pesées

-Traitement des résultats avec un tableur créé par l'équipe en charge des pesées

-Diffusion des résultats aux équipes et réunion de partage des bonnes pratiques avec les agents des écoles enquêtées

### Planning

- Novembre 2022- Janvier 2023 : Préparation de la série de pesées
- Janvier 2023-mars 2023 : Réalisation des pesées
- Février 2023-juin 2023 : modules de sensibilisation dans les écoles
- Mai 2023 : réunion de présentation des résultats et échanges sur les bonnes pratiques avec les agents des écoles

- Octobre 2023 : réunion avec les agents de cantines pour échanger sur ce qui a été mis en place et co-construire de nouvelles actions
- -un an après : refaire une série de pesées pour évaluer l'évolution

### Moyens humains

-Mobilisation de la chargée de mission PAT (financement du poste ADEME + EPCI) et du chargé de mission déchet (poste UNIVALOM) pour la préparation des pesées, l'organisation et l'analyse.

-Mobilisation des équipes (environ 15 personnes) pour 5 pesées pendant, à chaque fois, environ 1h30.

-Pour les modules dans les écoles : mobilisation de la chargée de mission PAT

### Moyens financiers

- Temps passé en interne pour la préparation des pesées, l'organisation : (environ 2j/sem pendant 6 mois
- Mobilisation d'une quinzaine d'agents pour effectuer les pesées entre midi et deux (5 fois 2 heures)
- Pour les modules dans les écoles : environ 3 jours de préparation sur 6 mois + environ 45 heures d'intervention

### Moyens techniques

-balances de cuisine achetées par la communauté de communes pour toutes les écoles (environ 200 euros)

-déplacements

### Partenaires mobilisés

- REGALIM (conseils lors de la préparation du protocole puis échange fréquents sur l'avancée de l'action)

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

- Prise en compte de l'expertise des agents
- Communication entre les services Enfance et Déchets/climat pour organiser la logistique et la communication autour l'action
- Communication aux parents (infographie distribuée aux parents pour expliquer la démarche)
- Bien former les agents qui vont devoir faire les pesées

### Difficultés rencontrées

- Lorsque les pesées sont réalisées par des agents de l'EPCI la difficulté est de pouvoir mobiliser un nombre important d'agents pour effectuer les pesées
- Pesées parfois inexactes lorsque les consignes n'ont pas été bien respectées lors de la pesée
- Crainte des agents de cantines vis-à-vis de l'organisation de la pesée : besoin de rassurer sur l'organisation logistique et sur le but de cette action qui n'est pas de

contrôler leur travail mais de co-construire ensemble des actions pour comprendre et diminuer le gaspillage alimentaire

### Recommandations éventuelles

Pouvoir déléguer les pesées à un prestataire permettrait de réduire le cout temporel pour les agents des EPCI et d'avoir des pesées plus fiables et homogènes en termes de méthodologie.

## Perspectives d'évolution :

Il est indispensable de refaire des séries de pesées pour mesurer l'impact des actions mises en place.

---

### Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ENSEIGNANTS | CONSOMMATEURS | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE DE MESURE | CARACTERISATION DES DECHETS | BIODECHET

### Dernière actualisation

Septembre 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur