

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires

Cadre de restitution : Territoires zéro déchet

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Lorient Agglomération

2, Boulevard du Général Leclerc
CS 20001
www.lorient-agglo.fr



Rousseau
Pierre-Marie
Bretagne
pierre-marie.rousseau@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé Élus, , Établissements scolaires, Gaspillage alimentaire, , Prévention des déchets, Animation,, Sensibilisation, Biodéchet,, Emballage,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

On définit par pertes alimentaires, la nourriture qui n'est pas valorisée pour la consommation humaine (épluchures par exemple), et par gaspillage alimentaire ce qui concerne la nourriture jetée qui aurait pu être consommée (soit ce qui a été préparé et non servi, soit ce qui a été servi et non consommé par les convives).

Dans le cadre du dispositif ZDZG, **Lorient Agglomération** a souhaité mettre en place un programme d'actions à destination des professionnels en sensibilisant les gros producteurs de bio-déchets de la **restauration collective** (cantines et cuisines centrales) aux enjeux du **gaspillage alimentaire** en encourageant les mesures permettant de le réduire. Ce programme en *deux phases / deux années scolaires* vise à mobiliser d'un côté des restaurants scolaires, en s'attachant à toucher les diverses formes d'organisation (régie ou prestation, cuisine sur place ou cuisine satellite), et de l'autre à sensibiliser les convives en s'appuyant sur un ensemble de **classes pilotes** qui bénéficient d'un accompagnement pédagogique pour devenir acteurs du projet.

La première phase avec un nombre restreint de classes pilotes et restaurants scolaires associés, a pour objectif de caler la méthode et établir des références. La seconde phase doit voir le projet monter en puissance avec un plus grand nombre de participants, les équipes de restauration mettant en place un plan d'action de façon autonome sur la base d'une boîte à outils créée au terme de la phase 1.

Commentaires sur la partie Contexte :

La présente fiche optigède présente principalement les résultats obtenus en phase 1, dans la mesure où le recrutement des classes pilotes de la phase 2 n'est pas clos.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en investissant toute la chaîne, de la production en cuisine jusqu'à la consommation,
- Sensibiliser les professionnels de la restauration collective, les élèves et les élus aux enjeux du gaspillage alimentaire,
- Intégrer des actions de manière pérenne dans le fonctionnement des restaurants scolaires tant du côté des convives que du côté du personnel de restauration.

Objectifs quantitatifs :

- Sensibiliser les convives des restaurants scolaires en touchant environ **30% des écoles primaires du territoire sur deux années scolaires**,
- **Réduire le gaspillage alimentaire de 25 %** entre la première semaine de pesées et la dernière.

Résultats quantitatifs:

Participation des écoles :

La phase 1 du programme menée sur l'année 2017-2018, a permis de mobiliser **6 classes pilotes** dans 6 écoles primaires. Sur les **6 restaurants scolaires associés**, 4 sont mutualisés entre plusieurs établissements scolaires. Ainsi, *ce sont les convives issus de 11 écoles primaires, mais également de 2 collèges et de 10 maternelles qui ont pu bénéficier des actions mises en place*, d'une part par les professionnels de la restauration, de l'autre par le biais d'une sensibilisation proposée aux classes pilotes, soit environ **2 400 élèves**.

La mobilisation des acteurs communaux et de la restauration a permis de toucher 22 personnes lors de la formation initiale en novembre 2017 : élus, cuisiniers (régie & prestation), personnels de salle, agents de service périscolaire, responsable de sociétés de prestation. Le temps d'échange associant également les enseignants des classes pilotes en mai 2018 a permis de toucher 20 participants.

Mesure du gaspillage alimentaire :

Une estimation de l'impact de l'action menée sur la réduction du gaspillage alimentaire a été réalisée. Elle s'appuie sur la comparaison entre les résultats de la première semaine de pesée, avant mise en place du plan d'action au sein des restaurants, et de la seconde semaine de pesée, en fin de phase 1.

Ces pesées, encadrées par les prestataires pour les premiers repas puis assurées de façon autonome par les classes pilotes et le personnel de restauration, cumulent le poids des sorties de table (ce qui est jeté par les convives) et de ce qui a été produit au pôle de restauration et qui ne peut être proposé ultérieurement aux convives (en l'absence par exemple de cellule de refroidissement). Elles sont mesurées sur des menus ordinaires, le temps de 4 services hebdomadaires. Les ingrédients composant les plats sont pesés séparément (exemple : composant carné pesé séparément des légumes d'accompagnement), ceci afin de permettre également une analyse économique lorsque les coûts des matières premières sont connus.

Un objectif de réduction de 25 % du gaspillage alimentaire entre les premières et dernières pesées était

visé. Au terme de la phase 1, cet objectif est atteint par une moyenne de **réduction du gaspillage alimentaire de 29 %** en termes de **poids de déchet** et **25 %** en termes de **coût direct** (matières premières) du gaspillage alimentaire.

Dans le détail, les résultats sont plus nuancés, au vu du tableau des résultats suivant, déclinant les pourcentages de diminution mesurés entre la première session de pesée (décembre 2017-janvier 2018) et la seconde session de pesée (juin 2018) :

	Commune 1	Commune 2	Commune 3	Commune 4	Commune 5	Commune 6
Poids	- 23 %	- 51 %	- 43 %	- 27 %	- 29 %	- 2 %
Coût	- 43 %	- 52 %	- 37 %	- 7 %	- 54 %	+ 43 %

L'action a été positive dans 5 des 6 communes mais n'a pas donné satisfaction dans la 6^{ème} commune, en cause, un manque de portage de la municipalité et d'implication des différents acteurs (enseignant, société de restauration, personnel périscolaire).

L'évolution des coûts est relativement précise pour les communes 2 et 4, dont la restauration est assurée en régie et pour lesquelles les responsables ont mis les coûts des matières premières à disposition. Dans les 4 autres communes, ces coûts sont détenus par les sociétés prestataires qui ne les ont pas mis à disposition. L'évolution du coût en regard de celle du gaspillage a donc été évaluée sur la base du coût moyen du ticket repas dans ces communes.

Résultats qualitatifs :

La mobilisation en phase 1 a donc permis de toucher 6 classes différentes dans 6 écoles différentes (5 publiques et 1 privée), avec 163 élèves d'impliqués. Les enseignants se sont bien approprié le projet avec une moindre implication surtout dans une commune et une difficulté de communication entre enseignant et encadrement périscolaire dans une seconde.

A l'issue des trois ateliers et avant la dernière semaine de pesée, les élèves ont pu travailler sur différentes manière de restituer ce qu'ils ont appris, notamment par le biais de :

- Réalisation de panneaux de sensibilisation destinés à être mis en place dans les réfectoires,
- Tenue d'un forum au sein de l'école et temps d'échange entre écoles,
- Production d'une chanson chantée à l'ensemble des convives d'un restaurant, etc.

Côté professionnel, la diversité des organisations a été représentée avec :

- La gestion directe avec cuisine sur place,
- La gestion semi-déléguée avec cuisine sur place,
- La liaison froide semi-déléguée.

A l'issue de la première semaine de pesée et du diagnostic du gaspillage, les plans d'actions proposés ont été élaborés en fonction des priorités apparues mais aussi des marges de manœuvre repérées, pouvant donner des résultats rapidement. Assez logiquement, c'est dans les deux restaurants en gestion directe et cuisine sur place que ces marges de manœuvre ont été les plus importantes.

Voici quelques exemples d'action ayant pu être testées dans les restaurants impliqués :

- Réflexion sur l'anticipation des commandes et des quantités à préparer : anticipation des inscriptions (informatisation) et meilleure communication entre les acteurs scolaires, périscolaires et professionnels de la restauration,
- Information des convives (affichage du menu), recueil de satisfaction (livre d'or), etc.
- Cas des cuisines satellites : adaptation des commandes de repas vers la cuisine centrale en fonction des excédents des précédents services du même menu (archivage de la satisfaction de chaque jour),
- Travail sur l'organisation du service et sur le bien-être des convives : organisation de la salle (séparation en différents secteurs), accompagnement des élèves de l'arrivée à la sortie par le personnel périscolaire, amélioration du flux du service (cas des selfs), allongement de la durée du repas, amélioration des conditions lumineuses et sonores, etc.
- Adaptation des quantités servies au besoin des convives : assiettes « petites faims » et « grandes faims », tranchage des fruits (ex : quart ou moitié de pomme plutôt que pomme entière), positionnement du pain en fin de rampe de service plutôt qu'au début, organisation du repas permettant de se resservir si nécessaire, etc.
- Investissement matériel : maintien en température tout au long du service, cellule de refroidissement pour la conservation des surplus d'un repas sur l'autre, congélation du pain, etc.

Commentaire sur la partie Objectifs et Résultats :

Au niveau du tableau des "résultats quantitatifs", il faudrait préciser la période de diminutions observées (entre tel mois et tel mois par exemple...), ceci afin de ne pas perdre le lecteur.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

La phase 1 a été conduite par un duo de prestataires dont la répartition des rôles était la suivante :

Prestataire associatif

- Sensibilisation en classe par le biais de 3 ateliers, dont le second dédié à la mise en place des pesées au restaurant scolaire,
- Réalisation d'une enquête « de satisfaction » auprès des enfants des classes pilotes et interprétation des résultats avec ceux-ci,
- Animation de la formation initiale et du temps d'échange en fin de programme,
- Réalisation de fiches pédagogiques destinées aux enseignants.

Prestataire Laboratoire

- Diagnostic du gaspillage alimentaire, notamment via l'encadrement des pesées côté professionnel et la production des statistiques à l'issue des pesées,

- Réalisation de l'audit des pratiques au sein du pôle de restauration,
- Détermination d'un plan d'actions au sein du pôle de restauration, impliquant les professionnels concernés,
- Accompagnement à la mise en œuvre et suivi dans chaque pôle de restauration,
- Production des résultats finaux et des analyses et propositions associées.

Planning:

Dates – périodes	Actions entreprises
Avril à juin 2017	Etablir un pré-diagnostic des différents types d'organisations sur les 25 communes
Juin 2017	Rédaction du marché d'accompagnement diagnostic, conseil et sensibilisation
Septembre 2017 à juin 2018	Suivi de 6 restaurants scolaires couplés à 6 classes pilotes : sensibilisation des élèves et accompagnement individualisé de la restauration scolaire
Mai 2018 à septembre 2018	Bilan année 2017-2018 – Recrutement année 2018-2019
Septembre 2018 à juin 2019	Suivi de restaurants scolaires couplés à des classes pilotes : sensibilisation des élèves et accompagnement collectif de la restauration scolaire Autodiagnostic des établissements sélectionnés à l'aide d'une boîte à outils à destination du personnel des restaurants scolaires et adaptée aux différentes typologies de restauration
Juillet 2019 à septembre 2019	Bilan, partage d'expériences et pérennisation des actions

Année principale de réalisation:

2018

Moyens humains :

Responsable prévention déchets, agents suivi qualité, stagiaire, prestataires.

Moyens financiers :

- Phase 1 (2017-2018) : 22 360 euros TTC,
- Prévisionnel phase 2 (2018-2019) : 22 500 euros TTC (base : 15 classes pilotes & restaurants associés)

Moyens techniques :

Préparation des enquêtes pour le diagnostic, balance, gâchimètre, outils de suivi et supports pédagogiques créés par les prestataires.

Partenaires mobilisés :

Partenaires	Type de	Engagement	Engagement concrétisé par
-------------	---------	------------	---------------------------

Page 5/7

	structure (collectivité/autre acteur public/entreprise/association)	co ncré tisé (oui/non)	(préciser : convention, programme d'actions, charte, contrat, prestation, etc.)
ADEME	Autre acteur public	Oui	Convention 1625C0414
Communes	Collectivités	Oui	Programme d'action
Aux goûts du jour	Association	Oui	Marché de prestation (phase 1 & 2)
Labocéa	Groupement d'intérêt public	Oui	Marché de prestation (phase 1)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

- Disponibilité et adaptation des différents acteurs : élus, enseignants, cuisiniers, prestataires, personnels périscolaires,...
- Disponibilité et réactivité des maîtres d'ouvrage et maîtres d'œuvre du dispositif pour accompagner les projets dans les classes et les restaurants,
- Dynamisme et autonomie des enseignants pour maintenir la dynamique après les ateliers.

Difficultés rencontrées :

- Mobilisation très fluctuante des équipes selon les écoles et les restaurants,
- Problèmes de communication entre les acteurs ne permettant pas les synergies nécessaires autour du projet,
- Durée du projet sur une année scolaire rendant peu visible l'impact de l'action et induisant un possible essoufflement,
- Projet pouvant être contrarié par des problèmes de relations professionnelles ou par des événements non attendus (ex : travaux sur une cuisine en cours d'année).

Recommandations éventuelles:

Les enseignements de la conduite de la phase 1 sur Lorient Agglomération sont les suivants :

- Nécessité d'une bonne information préalable de tous les protagonistes d'un projet communal, notamment sur le calendrier et, en ce qui concerne le monde éducatif, sur la dimension de « projet d'école » que comprend l'action proposée. Une réunion de lancement apparaît utile à cette fin.
- Vigilance nécessaire de la part de l'équipe projet afin de maintenir le dialogue tout au long de la démarche entre les différents acteurs. Notamment, le lien entre monde éducatif et périscolaire, est à souligner comme facteur de réussite important. Néanmoins, c'est bien à l'élus de piloter le projet et de garantir cet état d'esprit constructif, le maître d'ouvrage et le maître d'œuvre ne pouvant se substituer pour régler d'éventuels conflits d'équipe ou des difficultés relationnelles.
- Renfort humain à prévoir notamment lors des semaines de pesées, selon le contexte local : manque d'effectif, durée du service empêchant la classe pilote et son enseignant d'être présent du début à la fin, etc.
- Temps d'échange interprofessionnels à favoriser pour permettre le partage des bonnes idées et lever les difficultés rencontrées par les acteurs chacun dans leur projet.
- Mobilisation des sociétés prestataires et des cuisines satellites en particulier : la démarche se

heurte souvent au cahier des charges très rigide, fondé sur les grammages recommandés par le GEMRCN.

A court terme, le travail doit consister à ajuster les commandes au nombre de convives et à revoir les portions servies en conséquence dans le respect du cahier des charges. A moyen terme, l'idée est d'encourager la commune cliente à réécrire le cahier des charges pour gagner en souplesse à l'occasion du marché suivant. Un accompagnement dans ce sens peut même être envisagé.

- Communication interne (entre acteurs du projet) et externe (vers les parents notamment) indispensable pour permettre à la démarche de s'installer durablement, côté convives, dans les pratiques de consommation.
- Mise en cohérence du programme de lutte contre le gaspillage alimentaire avec la recherche d'un approvisionnement local & de qualité. Les économies réalisées doivent ainsi servir à développer la qualité et l'éducation alimentaire des convives. A ce titre, cette action s'insère à Lorient Agglomération dans le projet alimentaire territorial du pays de Lorient, porté par la direction du développement économique de la collectivité.



Type de programme :
Territoires zéro déchet

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®



[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **novembre 2018**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.