
Gaspillage en restauration collective

Metz Métropole

Harmony Park - 11, Boulevard Solidarité
Bp 55025
57071 Metz

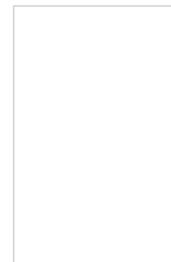
[Voir le site internet](#)

Julien Pillet

jpillet@metzmetropole.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

Il est difficile de sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire (déni). Metz Métropole a préféré s'orienter vers la restauration collective, dont les quantités gaspillées sont conséquentes du fait du nombre important de convives. Pour simplifier la première approche, le public visé dans un premier temps a été la restauration des lycées et du CROUS (gestion publique). Il n'y a pas de redevance spéciale en place mais elle est en réflexion et la réglementation sur les gros producteurs de biodéchets se durcit chaque année.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Proposer pour chaque site volontaire un audit de l'organisation et du matériel de l'établissement et créer ensemble un plan d'actions qui en découle, adapté à chacun et en priorisant les actions :

- réduire le gaspillage dans les cuisines et par les convives,
- mettre en place un tri des biodéchets et une filière de valorisation (compostage autonome ou sollicitation d'une prestation privée),
- réflexion sur les autres déchets (palette, carton, emballage...) pour les réduire ou à défaut les valoriser.

Résultats quantitatifs

- 3 lycées et les 3 restaurants universitaires volontaires
- Résultat moyen des pesées flash : **148 g de biodéchets par repas** dont 26 g en légumerie (épluchures...), 88 g de retour plateau, 10 g de pain et 22 g de nourriture non servie en fin de service.
- **le gaspillage représente environ 54 g par repas** soit 1/3 des biodéchets.

Résultats qualitatifs

Chaque établissement a constitué un plan d'actions adapté à leurs problématiques, leurs souhaits et leurs moyens.

Les actions retenues globalement sont diverses : achat de vaisselle de plus petite taille, utilisation de légum'bar / salad'bar, réduction du grammage du pain, etc.

La Région a prévu un budget conséquent pour les investissements dans les lycées.

MISE EN OEUVRE

Planning

2013

- 1er trimestre : rencontre du CROUS et de la Région.
- Mai : lancement du marché.
- Septembre : choix du BE "Chef'Eco".
- Octobre : 1er COPIL avec le BE, Metz Métropole, le CROUS, la Région et l'ADEME.
- Novembre : audit des établissements (1 jour par établissement).

2014

- Janvier : rendu des rapports des audits et réunions de restitution.
- 1er trimestre : réflexion sur les plans d'actions.
- 2ème trimestre : lancement des premières actions (selon les budgets).
- Septembre : lancement d'autres actions (selon les budgets).
- Fin 2014 : premiers résultats quantitatifs par établissement.

Moyens humains

- Chargé de prévention des déchets : 60 jours (à fin avril 2014) pour la rencontre des partenaires, la gestion du marché, l'appel à volontaire, les réunions de préparation, l'audit, les réunions de restitution...
- Région : responsable du pôle écologie, chargé de mission DD, chargé de mission restauration collective.
- CROUS : responsable régional, directeur de chaque établissement.
- Restaurants : directeur, chef, intendant.

Moyens financiers

11 362 €TTC pour l'accompagnement par Chef'Eco jusqu'à la création des plans d'actions.

Des investissements seront nécessaires pour les actions, à la charge du CROUS et de la Région.

Moyens techniques

-

Partenaires mobilisés

CROUS, Région, ADEME.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Partout, sous condition de trouver des établissements et des personnels motivés (il y a de nombreux arguments, techniques et financiers - même sans redevance spéciale). La prise en charge de l'étude par la collectivité permet plus facilement de leur faire "mettre le pied à l'étrier".

Difficultés rencontrées

Le travail se penche sur le gaspillage avant tout, la gestion des déchets n'arrive que plus tard.

Recommandations éventuelles

Réfléchir et créer les actions avec les personnes des établissements qui connaissent les moteurs et les freins potentiels, les laisser s'approprier le projet et ne rien leur imposer. Avertir dès le lancement que des investissements seront certainement à prévoir (aides possibles).

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

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

Contact ADEME

Julien RUARO

julien.ruaro@ademe.fr

Direction régionale Grand Est