Etude sur la maîtrise du restant assiettes dans les restaurants scolaires

Communauté de Communes du Pays d'Ancenis

Auteur :

Centre Administratif les Ursulines
Bp 50201
44156 Ancenis
Voir le site internet
Sophie Nicolon
sophie.nicolon@pays-ancenis.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Sur le Pays d'Ancenis, 11 communes se sont rassemblées pour former un groupement de commande pour leurs restaurants scolaires. Leur prestataire : Ansamble – Breiz restauration, réalise chaque jour 2 000 repas pour un total de 14 restaurants scolaires répartis sur le territoire. Ce sont ainsi autant élèves qui bénéficient des mêmes menus préparés chaque jour dans la cuisine centrale située à Ancenis.
Afin de poursuivre les actions déjà engagées sur les aspects qualitatifs, environnementaux et économiques, une réflexion sur le gaspillage, ciblée sur le « restant assiettes » s'est avérée nécessaire.
Une action qui s'inscrit dans le cadre du Plan Local de Prévention des Déchets engagé par la Communauté de Communes du Pays d'Ancenis.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Dans une première phase, rechercher le maximum d'informations sur l'existant pouvant être étudiées sur 3 domaines :

- 1er domaine : connaître « le restant assiette » par nature de produits et par restaurant

  Objectif : mesurer et comparer

- 2nd domaine : connaître le contexte du restaurant scolaire (horaire et durée du repas, l'accueil, type de distribution, le personnel : nombre, qualification…)

  Objectif : déterminer les caractéristiques essentielles pour un restaurant optimal

- 3ième domaine : appréhender la vie sociale de l'enfant (l'habitat : commune rural ou urbaine, famille : fratrie,…)

  Objectif : évaluer si la vie sociale de l'enfant a des incidences sur son comportement au restaurant scolaire.

  Dans une seconde phase et à partir des informations recensées, développer un plan d'action avec la volonté d'une application progressive adaptée à chaque restaurant.

Résultats quantitatifs

De 50 à 200 g d'aliments/de restes par personne et par repas chaque jour (sur une base d'un repas d'un poids total de 350 g pour les maternelles et de 400 grammes pour les élèves d'élémentaire).

Pour compléter ces données : fonctionnement, organisation du personnel, modes de distribution, durée des repas… ont été observés.

Résultats qualitatifs

Pour approfondir l'étude, quatre restaurants ont été sélectionnés pour une série d'enquêtes aux parents et la réalisation d'ateliers auprès des enfants. L'objectif : mieux comprendre les habitudes, les souhaits, les difficultés rencontrées pour ouvrir à des pistes de réflexion et poursuivre les démarches en matière de réduction des déchets.

Les conclusions de l'étude font apparaître trois grands domaines sur lesquels intervenir :
- La composition des menus,
- L'environnement et l'organisation des restaurants,
- Communication et échanges avec les parents.

MISE EN OEUVRE

Planning

Etude, menée de septembre 2012 à septembre 2013 :

- 1 ère étape : la recherche bibliographique des études déjà existantes traitant du restant assiettes sur le plan national et international.
- 2 ème étape : l'étude des 14 restaurants du groupement de commande. Une analyse quantitative du reste dans l'assiette a été menée avec 2 campagnes de pesées (une en hiver et une au printemps 2013). L'ensemble des restaurants scolaires a été identifié et observé afin de recueillir des données de cadrage (effectif accueilli, personnel encadrant, organisation de l'espace de restauration, etc.), ainsi que des informations relatives au déroulement, aux modes de distribution, à la durée moyenne des repas, etc.
- 3 ième étape : l'approfondissement sur 4 restaurants types. 4 restaurants scolaires ont été sélectionnés en fonction du volume moyen journalier «restant assiettes» et de leur caractéristique principale. Les enfants usagers, leurs parents, ont été enquêtés par une série d'ateliers menée auprès d'enfants de maternelles et de primaires et par un questionnaire diffusé aux parents.

En 2014, étape de restitution auprès des élus, personnel de restauration, parents des élèves.

Moyens humains

Action portée par la COMPA et la ville d'Ancenis, accompagnée de l'Ademe et de 4 chercheurs de l'Université Géographique de Nantes (diagnostic, enquêtes de terrain…).

Moyens financiers

Cout de l'étude : 10 000 € TTC (70 % ADEME, 30 % COMPA)

Achat de balances pour la pesée du restant assiette : 130 € TTC

Moyens techniques

- Fourniture de balances à chaque restaurant scolaire pour effectuer la pesée des restes alimentaires,
- Information des parents des élèves sur cette étude par le biais d'un dépliant,
- Conférence de presse lors de la restitution de l'étude par l'université Géographique de Nantes.

Partenaires mobilisés

Plusieurs partenaires ont été mobilisés pour cette étude :

- Ademe,

- Université Géographique de Nantes,

- 14 restaurants scolaires du groupement de commande et les communes associées,

- Prestataire de restauration = Ansamble Breiz restauration.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Oui, s'il existe un groupement de commande permettant à différents restaurants scolaires d'avoir le même repas et pouvoir ainsi être comparé.

Difficultés rencontrées

-

Recommandations éventuelles

Une étude n'apporte pas forcément de solutions mais permet de faire ressortir des axes de travail qui devront être approfondit par la suite.

Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Marc JANIN
marc.janin@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer