
Réduire le Gaspillage Alimentaire en Restauration scolaire sur l'Agglomération du Pays de l'Or

Communauté d'Agglomération du Pays de l'Or

Centre administratif CS 70040

34131 MAUGUIO Cedex

[Voir le site internet](#)

Julien Labriet

julien.labriet@paysdelor.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

L'Agglomération du Pays de l'Or assure la production et la distribution de repas sur les huit communes de son territoire (Candillargues, La Grande Motte, Lansargues, Mudaison, Mauguio-Carnon, Palavas-Les-Flots, Saint-Aunès, Valergues). Pour l'année 2014, ce sont 616.590 repas qui ont été produits, dont plus de 50% pour les établissements scolaires du 1er degré, 15% pour les collèges de Mauguio et de La Grande Motte et 10% pour les crèches du territoire. L'Agglomération du Pays de l'Or assure également l'animation du temps méridien et ce sont ses agents qui sont auprès des convives l'ensemble des jours scolaires, un service de restauration étant également assuré le mercredi.

En restauration collective, le gaspillage alimentaire peut être travaillé en fonction de 4 postes détaillés dans la typologie suivante : pertes au stock (aliments commandés qui ne sont jamais préparés parce qu'ils sont périmés ou subissent des dégradations), pertes à la préparation (aliments ou fractions d'aliments perdus en phase de production), pertes sur le non-distribué (composantes de repas mises en rayon et non distribuées et qui ne peuvent être réutilisées) et restes à l'assiette (aliments choisis par les convives mais qui sont finalement jetés sans être consommés).

Depuis le début de l'année 2014, le service de restauration collective travaille sur les pertes au stock, notamment via l'acquisition d'un logiciel de gestion des stocks et des commandes, et sur les pertes à la préparation via la formation des cuisiniers (GEMRCN .4, grammages) l'acquisition et le réglage de matériels (balances, éplucheuses, ...).

L'objectif du projet présenté est d'initier un travail sur les 2 postes de gaspillage alimentaire non encore traités : les pertes sur le non-distribué et les restes à l'assiette. Le projet permettra ainsi à l'Agglomération du Pays de l'Or la mise en place d'une approche globale et systémique en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire, en lien avec les convives scolaires, les équipes enseignantes, les parents d'élèves et les agents et élus communaux.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Objectifs recherchés:

Limiter les pertes lors de la distribution

Limiter le gaspillage alimentaire des convives / clients/consommateurs

Sensibilisation des convives et des équipes de service au gaspillage alimentaire

Résultats quantitatifs

Projet en cours

Résultats qualitatifs

Projet en cours

MISE EN OEUVRE

Planning

Année 1 : Janvier 2015 - Mars 2016 : Projet pilote sur 3 sites

Phase 1.1 : Information – sensibilisation : janvier 2015 – mars 2015

Janvier 2015: information du lancement du projet aux différents partenaires concernés : agents des restaurants scolaires concernés, équipes enseignantes et parents d'élèves élus (courrier signé par le Président de la Commission éducation, enfant, jeunesse et sport et par M. le Maire de la commune concernée).

Février 2015 : proposition d'un projet et d'une demande de co-financement à la DRAAF et l'ADEME

Mars 2015 : lancement du projet :

Réunion d'information pour les parents d'élèves, enseignants et autres parties prenantes. Proposition aux enseignants d'intégrer cette thématique dans le projet d'école ou leur projet éducatif pour l'année scolaire à venir (septembre 2015 - juillet 2016).

Mise en place d'un Comité de pilotage du projet associant élus, agents, personnels éducatifs, parents d'élèves.

Acquisition du matériel.

Phase 1.2 : Diagnostic et analyse : avril 2015 – septembre 2015

Avril – juin 2015 : réalisation de la phase de diagnostic partagé:

Sensibilisation initiale des convives à l'occasion de la pause méridienne (activités pédagogiques, affichages,...) et formation (distinction déchets / gaspillage,...) réalisées par les équipes et Mme Martine Escoffier – diététicienne de l'Agglomération du Pays de l'Or. Des supports spécifiques, à potentielle diffusion plus large, seront élaborés.

Pesées quotidiennes des restes à l'assiette réalisées par les convives en distinguant : entrée, plat protidique, accompagnement, fromage, dessert, pain.

Pesées quotidiennes du non distribué réalisées par les agents en distinguant : entrée, plat protidique, accompagnement, fromage, dessert, pain.

Juillet – septembre 2015 : analyse partagée de la phase diagnostic :

Analyse des pesées en fonction des menus.

Présentation des résultats aux membres du Comité de pilotage, aux convives et aux équipes enseignantes ayant contribué au projet.

Elaboration d'un programme d'actions par le Comité de pilotage : projet pédagogique de sensibilisation des convives, changement des menus en fonction des analyses (exemple : moins de gaspillage sur une courgette râpée qu'une courgette en cuisson classique), travail des quantités en cuisine en fonction des menus,...

Phase 1.3 : Mise en place et évaluation des actions : septembre 2015 – mars 2016

Septembre – décembre 2015 : réalisation des actions correctives et évaluation continue (suivi par pesées).

Janvier 2016 – mars 2016 : évaluation des actions : comparaison des pesées pré et post, mise en place des actions correctives.

Année 2 : Janvier 2016 - Mars 2017 : Essaimage des actions

Phase 2.1 : Information – sensibilisation : Mars 2016

Janvier - mars 2016 : lancement de l'essaimage:

Information par courrier aux familles, agents et équipes enseignantes.

Réunion d'information pour les parents d'élèves, enseignants et agents concernés. Proposition aux enseignants d'intégrer cette thématique dans le projet d'école ou leur projet éducatif pour l'année scolaire à venir (septembre 2016 - 2017).

Elargissement du Comité de pilotage du projet.

Acquisition du matériel.

Phase 2.2 : Diagnostic et analyse : avril 2016 – septembre 2016

Avril – juin 2016 : réalisation de la phase de diagnostic partagé:

Sensibilisation initiale des convives à l'occasion de la pause méridienne (activités pédagogiques, affichages,...) et formation (distinction déchets / gaspillage,...) réalisées par les équipes et Mme Martine Escoffier – diététicienne de l'Agglomération du Pays de l'Or.

Pesées quotidiennes des restes à l'assiette réalisées par les convives en distinguant : entrée, plat protidique, accompagnement, fromage, dessert, pain.

Pesées quotidiennes du non distribué réalisées par les agents en distinguant : entrée, plat protidique, accompagnement, fromage, dessert, pain.

Juillet – septembre 2016 : analyse partagée de la phase diagnostic :

Analyse des pesées en fonction des menus.

Présentation des résultats aux membres du Comité de pilotage, aux convives et aux équipes enseignantes mobilisées dans le projet.

Elaboration d'un programme d'actions par le Comité de pilotage.

Phase 2.3 : Mise en place et évaluation des actions : septembre 2016 – mars 2017

Septembre – décembre 2016 : réalisation des actions correctives et évaluation continue (suivi par pesées).

Janvier 2017 – mars 2017 : évaluation des actions : comparaison des pesées pré et post, mise en place des actions correctives.

Moyens humains

Equipes des restaurants scolaires

Equipes des Accueils de Loisirs Périscolaires

Une personne en service civique pour l'animation et la référence technique

Une nutritionniste

Equipes des cuisines centrales

Comité de pilotage (élus, parents d'élèves, enseignants, agents de l'Agglomération du Pays de l'Or)

Moyens financiers

. 21000 € pour l'achat de matériel et de prestations (dont maximum 10475 € d'aide ADEME)

. Temps de travail des agents de l'Agglomération du Pays de l'Or

. Temps de participation au projet des membres du Comité de pilotage

Moyens techniques

. Mise en place de mallettes pédagogiques et de sensibilisation,

. Outils de pesée

Partenaires mobilisés

DRAAF, ADEME

Directeurs d'écoles, parents d'élèves

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Projet reproductible pour toute restauration scolaire

Difficultés rencontrées

Projet très structuré, mise en place d'un comité de pilotage ouvert et très en amont de la démarche pour associer toutes les parties prenantes.

Recommandations éventuelles

La sensibilisation des convives est vite apparue comme nécessaire et prioritaire.

Besoin d'une personne spécifique (à temps non complet) en tant que référent technique "sensibilisation des convives" étant donné l'étendue du territoire concerné.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Christiane CHARTIER

christiane.chartier@ademe.fr

Direction régionale Occitanie