

---

## Audits consommation dans la restauration collective

---

### Communauté d'Agglomération Rochefort Océan



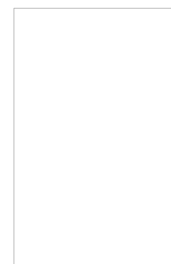
3 avenue Maurice Chupin  
17300 ROCHEFORT

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Xavier Gelot  
[x.gelot@agglo-rochefortocean.fr](mailto:x.gelot@agglo-rochefortocean.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

L'opération « Terroirs au menu », initiée par la CARO, a permis de faire émerger sur le territoire un ensemble de restaurants (totalisant près de 5 à 6 000 repas par jour) qui souhaitent aujourd'hui travailler sur la rédaction des marchés publics, en tenant compte de l'offre de proximité.

S'appuyant sur la synergie de ce réseau, la CARO souhaite favoriser sur 2 ans (septembre 2015 à septembre 2017) l'introduction progressive et opérationnelle de produits de qualité ou bio et / ou locaux dans les assiettes de ces établissements. Il s'agit en particulier de développer la compétence des acheteurs - voire, s'ils le souhaitent, les accompagner vers la constitution d'un réseau d'achat - mais plus globalement, de leur apporter une expertise sur des changements de pratiques en cuisine.

Parallèlement aux ateliers liés à cette mission, il est également proposé un ensemble d'audits consommation - gaspillage à 4 établissements volontaires destinés à faire la démonstration auprès du réseau qu'il existe des pertes « évitables » en cuisine et en déchets. La mesure précise de ces pertes de matières premières et les recommandations techniques pour les réduire au maximum peut constituer un argument supplémentaire auprès des cuisiniers et des gestionnaires d'établissements pour acheter des produits alimentaires de qualité en restauration collective.

Cette action est suivie in situ par le Service Déchets et le Service Économie de la CARO. Ce projet s'inscrit pleinement dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets et du Programme National de Prévention des Déchets dont la réduction du gaspillage alimentaire est un objectif phare. Il s'inscrit également dans les objectifs que la CARO souhaite développer dans son Plan Climat Énergie Territoire en cours d'élaboration.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Des tests de consommation sont réalisés sur 4 établissements scolaires. Pour cela, la CARO est accompagnée par un bureau d'études.

Un test de consommation permet, sans générer de coût supplémentaire sur les repas :

- d'analyser le comportement des convives
- d'identifier des sources de pertes

- de mesurer le taux de prise et de consommation selon le plat, de réadapter les quantités à mettre en production
- de favoriser la consommation de produits alimentaires de proximité

Selon la méthodologie proposée par le bureau d'études, le test se déroule sur 2 semaines séparées par une période d'analyse. Les résultats et préconisations de la semaine 1 sont présentés à l'équipe de cuisine avec laquelle sont définies les solutions correctives à mettre en place pour la semaine 2.

Test 1 (sur 1 semaine = 4 à 5 repas selon l'établissement) :

- Analyse des déchets de production et analyse de la consommation.
- Bilan nutritionnel.
- Analyse des résultats avec l'équipe de production.

Test 2 (sur 1 semaine = 4 à 5 repas selon l'établissement) :

- Analyse des déchets de production et analyse de la consommation.
- Bilan nutritionnel.
- Analyse des résultats avec l'équipe de production.

Chaque semaine de test fait l'objet d'un document de restitution avec les résultats chiffrés et graphiques :

- par repas préparé
- quantités mises en production
- volumes servis / non servis
- volumes non consommés
- taux de déchets à chaque étape de la production et de la consommation
- bilan nutritionnel
- coût financier globalement
- préconisations
- progression entre semaine 1 et semaine 2
- possibilité de tester la consommation de produits locaux

## Résultats quantitatifs

Voir Rapport bilan

## Résultats qualitatifs

Voir Rapport bilan

## MISE EN OEUVRE

### Planning

Lycée Merleau-Ponty :

- test 1 : du 16 au 20 novembre 2015
- test 2 : du 14 au 18 mars 2016

Collège Lafayette :

- test 1 : du 18 au 22 janvier 2016
- test 2 : du 21 au 25 mars 2016

École maternelle et primaire Saint-Agnant :

- test 1 : du 7 au 10 novembre 2016
- test 2 : du 13 au 17 mars 2017

Collège Saint-Agnant :

- test 1 : du 16 au 20 janvier 2017
- test 2 : du 15 au 19 mai 2017

## Moyens humains

Pour enregistrer les plateaux en sortie de repas, il est nécessaire de mobiliser des personnes (enquêteurs) qui évaluent les quantités de déchets de chaque convive. Le nombre d'enquêteurs varie de 3 à 8 suivant le nombre de convives.

- Le bureau d'étude : 1 personne
- La CARO : 2 à 4 agents suivant le nombre de repas servis
- L'établissement : il peut fournir du personnel ou des élèves sur la base du volontariat

Le bureau d'études se charge de peser les déchets par catégorie à la fin du service (1 personne).

## Moyens financiers

Coût total : 43 200 € TTC

Dépenses prévisionnelles :

- Audits sur 4 établissements : 17 000 €
- Animation, rédactions des marchés publics : 19 000 €

Recettes prévisionnelles :

- Europe LEADER (50%):18 000 €
- Région (20%) : 8 280 €
- Département (20%) : 8 280 €
- CARO (20%) : 8 640 €

## Moyens techniques

L'enregistrement des déchets de chaque convive s'effectue au moyen de tablettes numériques tactiles (dotées d'un logiciel spécifique) fournies par le bureau d'études.

Le logiciel permet, pour chaque convive, de renseigner les informations suivantes :

- sexe
- classe
- flux :
  - pas pris
  - pris : consommé à 0 %, à 25 %, à 50 %, à 100 %

Les déchets sont déposés par flux détaillés (entrée, plat, accompagnement, dessert, pain) par les convives dans des contenants fournis par l'établissement.

La pesée s'effectue par une balance fournie par le bureau d'études.

## Partenaires mobilisés

- Union Européenne (LEADER)
- Région Nouvelle Aquitaine
- Département de la Charente-Maritime
- Communauté d'agglomération Rochefort Océan
- ADEME
- IFREE
- Chambre d'Agriculture
- Etablissements de restauration collective

- Bureau d'études RNC Conseil

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

---

### Mots clés

GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ETUDE DE FAISABILITE | OPERATION PILOTE | BIODECHET

### Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

Cécile FORGEOT

[cecile.forgeot@ademe.fr](mailto:cecile.forgeot@ademe.fr)

Direction régionale Nouvelle  
Aquitaine