
La Mairie d'Avignon s'engage contre le gaspillage alimentaire ! - Mission Zéro Gaspi

Communauté d'Agglomération du Grand Avignon

Auteur :

675, Chemin des Meinajaries
Agroparc - Bp 1259
84911 Avignon
[Voir le site internet](#)
Violette Divay
violette.divay@grandavignon.fr
[Consulter la fiche sur OPTIGÈDE](#)



CONTEXTE



Soucieuse de la qualité des repas servis dans les 39 écoles primaires et maternelles, la Ville d'Avignon a municipalisé son service de restaurations scolaire en 2015.

Depuis 7 ans, **la nouvelle cantine** s'efforce de proposer une offre de qualité (un large nombre de produits labellisés entre dans la composition des menus) de proximité (en travaillant avec des partenaires locaux tels que Local en Bocal ou Les

Jardins de Solène) et écoresponsable (en luttant activement contre le gaspillage alimentaire).

De nombreuses actions visant à réduire le gaspillage alimentaire ont été mises en place sur tous les fronts : Mission Zero Gaspi (pesées des déchets), création de commissions anti-gaspillage, formation des agents de la restauration, mise en place d'appréciations-menus quotidiennes, etc.

Cette fiche Optigède présente la Mission Zéro gaspi, une autre fiche traite des appréciations menus.

Personne-contact pour la Mission Zéro Gaspi : Stéphanie QUENIN - Diététicienne nutritionniste - Stephanie.QUENIN@mairie-avignon.com

L'opération « MISSION ZERO GASPI » est déployé depuis 2015 sur la ville d'Avignon.

La crise sanitaire de 2020 a mis cette action entre parenthèses, mais cette pause aura permis à l'animation de revenir en 2021 avec une nouvelle version : « **le défis 365** », un challenge anti-gaspi au sein de chaque restaurant scolaire de la ville. Ce défi a pour vocation de dépasser les murs de l'école en invitant les habitudes de consommation vertueuses jusque dans les familles avignonaises.

Depuis 2021, un test de la version « pilote » de l'animation est déployé sur 1/3 des restaurants scolaires de la ville, puis, à partir de mars 2023, l'animation sera proposée à l'ensemble des cantines de la ville.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Réduire le gaspillage alimentaire du périmètre de la restauration scolaire municipale d'Avignon et améliorer la satisfaction des convives, par le biais de l'animation globale « Mission Zéro Gaspi » et des appréciations menus.

Résultats quantitatifs

Une baisse de 50% du gaspillage alimentaire en 3 ans sur l'ensemble des restaurants scolaires de la ville a été constatée.

Résultats qualitatifs

Le « défi 365 » de la Mission Zéro Gaspi, testé sur un 1/3 des restaurants scolaires de la ville, remporte déjà un vif succès, tant auprès des agents qui soulignent l'ergonomie de l'animation (facilité de mise en œuvre, qui demande peu de temps supplémentaire et qui peut être déployée en parfaite autonomie sur les restaurants scolaires), qu'au niveau des convives qui apprécient cette approche positive et participative dans l'engagement écologique. Cette action permet une réelle réflexion de la part des enfants sur un sujet d'actualité.

La reprise des MZG a réinstauré du lien entre les enfants et les agents de restauration après cette période de pandémie.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

La Mission Zéro Gaspi comporte à la fois :

- Une animation ludique, positive et engageante sur le gaspillage alimentaire, aussi bien à destination du personnel que des convives,
- Et une étude permettant de déterminer les différents facteurs générant du gâchis sur les restaurants scolaires de la ville.

Pour ce faire, des pesées fines sont réalisées périodiquement pour suivre les indicateurs du gaspillage (retours plateaux, restes non-servis, ...). Les résultats permettent d'identifier finement les sources, et ainsi de proposer un **challenge anti-gaspi** adapté dans les restaurants scolaires de la ville.

Des magnets, relatant des chiffres choc du gaspillage à l'échelle de la ville, sont mis en jeu dans les différentes cantines. Ces magnets seront rapportés à la maison et pourront ainsi sensibiliser toute la famille aux bonnes habitudes de consommation à adopter.

Régulièrement, des actions d'amélioration sont mis en place au sein du service de la restauration scolaire, pour poursuivre la lutte contre le gaspillage alimentaire : ajustement des recettes, apaisement de la pause méridienne pour favoriser la prise du repas, ...

Planning

Année scolaire 2021- 2022

Moyens humains

Diététicienne, agents de restauration des cantines municipales

Moyens techniques

Affichage de posters « anti gaspi » dans les restaurants : bonnes pratiques, éco gestes, un gaspimètre.

Magnets à collectionner.

Pour les pesées : table de tri des biodéchets, balances, bacs.

Partenaires mobilisés

Le département de l'enseignement

Les agents de la restauration scolaire de la cuisine centrale et des satellites.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- L'attractivité du challenge, qui touche chaque demi-pensionnaire.
- La finesse de l'étude menée sur le gaspillage alimentaire : permet d'avoir des chiffres précis et d'agir de manière ciblée.
- L'ergonomie de l'animation : facilité de mise en œuvre, demande peu de temps, déploiement en autonomie.
- Un travail collaboratif sur le pilotage et le déploiement de l'animation, où chaque acteur de la pause méridienne peut participer.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ZONE URBANISEE | COLLECTIVITES LOCALES | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | ENQUETE | BIODECHET

Dernière actualisation

Janvier 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Manon PULLIAT

mpulliat@sud.lacoopagri.coop

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur