Comment lutter contre le gaspillage alimentaire - réalisation d'un guide à destination de la restauration collective

Département des Côtes d'Armor

Auteur :

11 place du Général de Gaulle
BP 2371
22023 Saint-Brieuc
Voir le site internet
Célia Sorel
celia.sorel@cotesdarmor.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Depuis novembre 2009, le Conseil général des Côtes d'Armor s'est engagé avec l'ADEME dans un plan départemental de prévention des déchets. Ce plan d'actions a pour objectif de mener, avec différents acteurs du territoire, des opérations de nature à démontrer l'efficacité des changements de comportements sur la production de déchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des enjeux majeurs de ce plan. C'est pourquoi le Conseil général mènent plusieurs actions qui concernent à la fois les collèges et plus généralement la restauration collective. Ainsi une démarche de mesure du gaspillage réalisée dans 4 établissements scolaires a permis d'élaborer ce guide anti-gaspi diffusé aujourd'hui à l'ensemble des acteurs de la restauration collective.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les actions menées avec les 4 collèges se sont articulées autour de :*
- un temps de sensibilisation des équipes
- un recensement des freins et les atouts propres à chaque établissement
- une mesure des biodéchets sur chaque site, sur 3 jours, sur la base de menus identiques
- la détermination d'axes d'amélioration pour chaque collège
- la mise en place d'un temps de sensibilisation des élèves
- la réalisation d'un guide technique anti-gaspi diffusé à l'ensemble des collèges

Résultats quantitatifs

	Dans les 4 collèges
Poids moyen gaspillé (en g/pers/an)	**118 g** (*de 70 à 178 g*)
Part du repas jeté par pers / repas	**21,5 %** (*de 13 à 28 %*)

	Dans les 4 collèges
Coût moyen du GA **pour 1 collège de 400** **demi-pensionnaires**	**0,33 euros / élève / repas** (de 0,26 à 0,4) soit **56 euros** / élève / an soit **22 000 euros** / collège / an soit l'équivalent de **9000 tickets-repas** payés par les familles jetés/collège/ an

Résultats qualitatifs

ACTIONS DE FOND

1-SENSIBILISER LES EQUIPES : module « le collègien ce mangeur » voire la formation entière « plaisir à la cantine ».

2- SENSIBILISER LES JEUNES : associer les élèves à l'élaboration des menus, les faire composer une salade, faire une visite de la cuisine pour toutes les classes en début d'année...

3– CUISINER LA « JUSTE » QUANTITE :information du nombre d'absents, connaître les quantités recommandées et se contrôler régulièrement, anticiper le risque de manquer

4 – MESURER LE GASPILLAGE ET RENDRE CONCRETS LES GAINS OBTENUS POUR VALORISER LES EFFORTS : mesures, affiches, communication avec les élèves et les parents

5 – FAVORISER LE LIBRE-SERVICE :salad-bar pour crudités mais aussi légumes chauds

6-RESSERVIR LES EXCEDENTS LE LENDEMAIN en toute sécurité

8 - CONGELER LES EXCEDENTS en toute sécurité

9 -DONNER LES EXCEDENTS au personnel, aux parents d'élèves, aux fournisseurs , aux œuvres caritatives

ACTIONS RAPIDES :

1 – LA TABLE D'ECHANGE

2 – LE GACHIMETRE pour le pain

3- SUPPRESSION DES DECORS DE HORS D'OEUVRE SI NON CONSOMMES

4- ILLUSTRATION DES MENUS avec les photos de vos plats et DETAIL DE LA COMPOSITION des salades et plats composés + INFORMATIONS sur les matières premières (légumes bruts, origine, photos de l'exploitation...)

5 – ASSIETTE « PETITE FAIM » et ASSIETTE « GRANDE FAIM »

6- QUARTIERS DE FRUITS PLUTOT QUE FRUITS ENTIERS

MISE EN OEUVRE

Planning

Janvier 2013 : envoi d’un courrier pour inviter les collèges à s’engager dans le projet

Février-mars 2013 :

- rencontre avec les établissements et formation de l’équipe-projet

- préparation du protocole pour réaliser le diagnostic

Mai-juin 2013 :

- Diagnostic dans les 4 collèges engagés dans le démarche

Fin Juin 2013

- Bilan du diagnostic et présentation des résultats dans chaque établissement à l'équipe-projet

Octobre 2013 :

- sensibilisation des classes de 5ème dans chaque collège

Juin 2013 à janvier 2014 :

- élaboration d'un guide de recommandation sous forme de fiches-action

Mars 2014 :

- présentation des résultats et diffusion du guide

Moyens humains

Equipe diagnostic :

4 agents + 1 stagiaire en charge de l'étude

12 jours de diagnostic (3 jours/collège)

Equipe sensibilisation :

- 2 animateurs

Moyens financiers

Montant total de l'opération : 29 300 euros

- prestation diagnostic (recrutement stagiaire + accompagnement diagnostic + protocole + rédaction fiche action) : 25 200 euros

- prestation sensibilisation des élèves : 4100 euros

Moyens techniques

- 2 tables de tri : 3 opercules par table

- 2 balances : 1 de type ménagère (< 5 kg) et 1 pèse-personne

- 2 poubelles supplémentaires

Partenaires mobilisés

Plusieurs partenaires impliqués dans différents programmes ayant comme point commun la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- 4 directions du CG22 :

DAERN - agriculture, espaces ruraux, naturels - porteur du projet DEAL "développement économique par l'alimentation locale"

DEJPI - collège - projet collège du 21ème siècle

DIE - déchets - en charge du Plan de prévention

DIRC - communication

- Laboratoire de développement et d'analyses 22 (LDA) - LABOCEA en charge du programme Colly-nutri (réglementation nutritionnelle

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Protocole reproductible

Difficultés rencontrées

non

Recommandations éventuelles

Prévoir un porte-sac poubelle sur roulette pour limiter la manutention

---

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

Véronique MARIE
veronique.marie@ademe.fr
Direction régionale Bretagne