

Réalisation de pesées avec une analyse fine par plat pour ajuster les grammages et réalisation d'un livret photo avec les grammages par plat



Communauté d'Agglomération du Pays de l'Or



Centre administratif CS 70040
34131 MAUGUIO Cedex

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Julien Labriet
julien.labriet@paysdelor.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

CONTEXTE



GRAMMAGES

D'APRÈS LES RECOMMANDATIONS EN NUTRITION
DU GEM-RCN VERSION 1.3 - AOÛT 2013



Rédigé le 12/06/2014 par Allison PICLAT, stagiaire en diététique.
Validé par Martine ESCOFFIER, diététicienne diplômée.

Sur la volonté des élus et dans le cadre de la compétence restauration scolaire exercée par la collectivité, un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire « Regard'Or » a été initié en mars 2015. Dans le cadre de ce projet, intégré au programme local de prévention des déchets de l'agglomération et lauréat d'un appel à projet DRAAF-ADEME, l'accent a été mis sur les pertes liées à la non-distribution et sur les restes à l'assiette. Des diagnostics précis réalisés sur 3 sites pilotes ont permis de définir et mettre en place des actions en cuisine (évolution des grammages sur la base de pesées systématiques, suppression de certains plats, mise en place d'un nouveau logiciel et de nouvelles recettes, etc.) et au sein des restaurants scolaires (travail sur la présentation des assiettes, sensibilisation des convives, réalisation de pesées, etc.). Les actions ont ensuite été essaimées à l'ensemble des restaurants scolaires du territoire (18 sites) et un suivi de l'opération est effectué avec des pesées sur 8

sites témoins (réalisées par les enfants en général).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Connaissance précise des quantités gaspillées par composante
- Réduction du gaspillage au niveau des quantités non distribuées et des restes à l'assiette
- Sensibilisation des convives et formation du personnel
- Concertation avec l'ensemble des acteurs
- Adaptation de l'offre de restauration à coût constant

Résultats quantitatifs

- Réduction du gaspillage alimentaire de 28 % à 16 % sur le reste à l'assiette et 36 % à 18 % sur la

part non distribuée (sur la période mars 2016 – février 2017)

- Environ 15 tonnes évitées chaque année (environ 6 kg/jour/restaurant)
- 50 000 € d'économies financières réalisées (environ 4 % du budget) réinvesties dans une alimentation de qualité à budget constant (7 % de produits issus de l'agriculture biologique en 2015, 16 % en 2017)
- Réalisation de 7 malles ludo-pédagogiques non culpabilisantes en lien avec l'alimentation sur les thématiques suivantes : agriculture alimentation, les sens, jeux élémentaires, gaspillage alimentaire, compostage, activités spéciales maternelles, équilibre alimentaire – environnement – gestion des déchets
- 4 000 enfants sensibilisés dans le cadre des actions de sensibilisation menées sur les temps périscolaires



Résultats qualitatifs

- Renforcement des liens entre le personnel de cuisines centrales et de restaurants satellites
- Mise en place de nouvelles synergies entre le personnel de la restauration et les autres services de l'agglomération (travail concerté service restauration - service environnement/déchets)
- Contact régulier entre les membres du COPIL permettant aux services de mieux communiquer auprès des représentants des parents d'élèves impliqués et de développer avec eux des rapports de confiance

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

• Création d'un comité de pilotage

Au début du projet, un comité de pilotage (COPIL) multi-acteurs a été mis en place composé d'une vingtaine de personnes : il associe des élus, des représentants de parents d'élèves, des enseignants, des agents de restauration, les services jeunesse et environnement – déchets de la collectivité ainsi que la diététicienne. En se réunissant une fois par trimestre, il participe de manière active à la construction du projet et aux orientations prises.

• Réalisation d'un diagnostic précis du gaspillage alimentaire

Pendant 6 mois, des pesées ont été effectuées quotidiennement sur 3 écoles pilotes en distinguant, pour chaque composante (entrée, plat, fromage ou dessert, pain) le reste à l'assiette et la part non distribuée. Les données ont été reportées dans une matrice Excel intégrant le menu du jour et le nombre de convives. Les quantités gaspillées ont ensuite été traduites en nombre de portions pour chaque composante à partir des grammages GEMRCN. À partir de ces résultats, les fiches recettes ont été retravaillées par les équipes des cuisines centrales, avec le support de la diététicienne.



• Adaptation des recettes et de la taille des portions

Avant la mise en place du projet, les portions étaient bien souvent supérieures aux recommandations du GEMRCN. Avant même d'initier le projet, un travail a été réalisé afin de former les équipes et de mettre en place une organisation permettant de peser chaque denrée livrée. Des livrets photos présentant les grammages pour chaque type de convive ont été réalisés et diffusés afin de permettre aux agents des restaurants satellites et crèches de visualiser les quantités à servir. Cela a également permis de donner des conseils de présentation pour améliorer l'appétence des enfants vis-à-vis de certains plats (voir annexes).

Les analyses des pesées ont par exemple montré que les portions de féculents et certains plats unique (paëlla, riz au four, pommes rissolées) ou encore de pain étaient trop importantes par rapport aux besoins réels des convives. Ces portions, qui étaient supérieures aux

recommandations du GEMRCN, ont donc été revues à la baisse, en concertation avec le COPIL.

Aujourd'hui les recommandations du GEMRCN en termes de grammage sont appliquées. Elles pourraient être adaptées en fonction des sites, des convives ou des menus mais les données recueillies après deux années de pesées montrent que sur un même site un même repas pourra être différemment apprécié à deux dates différentes.

Pour ce qui est des actions en salle, sur les selfs, deux tailles d'assiette (grosse faim et petite faim) sont proposées. Elles permettent de sensibiliser les enfants même si, sur un restaurant satellite et du fait de la réglementation hygiène, cela a tendance à déporter le gaspillage du reste à l'assiette vers le non distribué.

L'ensemble de ces évolutions a été porté par le COPIL en lien avec les agents et la diététicienne et a été bien vécu par chacun, d'autant plus que cette dynamique est en lien avec l'intégration de produits de meilleure qualité que les cuisiniers prennent plaisir à travailler (produits bio essentiellement).

Planning

- Création d'un comité de pilotage : mars 2015
- Expérimentation sur 3 sites pilotes :
 - Réalisation du diagnostic : mars à octobre 2015
 - Élaboration du programme d'actions : juillet à novembre 2015
 - Mise en place des actions : novembre 2015 à mars 2016
- Déploiement dans les 18 restaurants scolaires de l'agglomération selon le même processus : avril 2016 – en cours
- Suivi sur 8 sites témoins avec réalisation de pesées quotidiennes : avril 2016 – juin 2018
- Sensibilisation des convives : novembre 2015 – en cours

Moyens humains

- Mise en place et suivi du projet Regard'Or : 0.10 ETP
- Animation et sensibilisation des convives : 1 service civique (1/2 du temps sur le projet) + 1 à 2 référents restauration par école

Moyens financiers

- Coût du projet Regard'Or (hors temps de travail) : 14 000 € sur 3 années (dont 500 € pour l'achat du matériel de pesée et le reste pour la réalisation des 7 mallettes reproduites en 20 exemplaires)
- Prise en charge à 95% de la personne en service civique par la DRJSCS et l'ARS dans le cadre d'un projet pilote PNNS Prévention de l'obésité (promotion du sport, d'une alimentation équilibrée, réduction du temps d'écran)
- Subvention obtenue dans le cadre de l'appel à projet DRAAF-ADEME : 50 % des dépenses facturables engagées dans la limite de 10.000 €

Moyens techniques

Cf: Description de l'action

Partenaires mobilisés

- DRAAF
- ADEME
- Direction régionale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale
- Agence régionale de santé

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Compétences Restauration et Animation au sein de l'Agglomération du Pays de l'Or : travail en cuisine et auprès des convives au quotidien. La seule compétence restauration rend l'action plus difficile car les volets accompagnement et sensibilisation des convives sont essentiels
- Bonne connexion entre les services de l'agglomération permettant de fédérer autour d'un projet commun
- Présence d'un service civique pendant trois années à mi-temps sur le projet, pris en charge dans le cadre d'un projet pilote DRJSCS-PNNS (création de mallettes pédagogiques, formation des référents sur chaque site, interventions directes, etc.)
- Pilotage par un COPIL multi-acteurs dynamique : échanges sur le sujet et construction d'une connaissance commune de cet enjeu favorisant les rapports de confiance
- Diététicienne engagée dans le projet, force de proposition et dynamique qui apporte ses connaissances et expériences aux membres du COPIL et notamment aux parents d'élèves. De plus, elle travaille dans une association qui fait de la sensibilisation ce qui permet d'échanger des outils pédagogiques
- Connaissance précise du nombre de portions gaspillées pour chaque composante grâce à la mise en place d'un diagnostic fin basé sur des pesées journalières détaillant, pour chacune, le reste à l'assiette et le non distribué
- Menu à 4 composantes (fromage ou dessert) : pour un convive en maternelle, le grammage total d'un menu à 5 composantes peut être très élevé et inadapté aux besoins réels
- Volonté de changement et d'évolution des équipes des cuisines centrales pour retravailler les menus en fonction des résultats de pesées, créer de nouvelles recettes et innover
- Présence de référents formés sur chaque site pour accompagner et sensibiliser les convives (1 ou 2 animateurs volontaires)
- Communication non culpabilisante vis-à-vis des différents publics
- Sensibilisation des enfants lors des temps périscolaires et participation aux pesées

Difficultés rencontrées

- Règlementation hygiène et sanitaire rendant impossible l'utilisation des excédents sur les satellites (sauf produits emballés stables) : le gaspillage est bien moindre sur les sites de consommation adossés à un site de production que sur les restaurants satellites
- Système de réservation des repas très souple

Recommandations éventuelles

Reproductibilité :

Le fait que les compétences restauration, animation et gestion des déchets soient réunies au sein de la même collectivité facilite la mise en relation entre les différents acteurs et la réussite de la démarche. Cela permet notamment de lier plus facilement le travail réalisé en cuisine avec celui réalisé auprès des convives au quotidien (volet accompagnement et sensibilisation notamment).

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

L'implication de l'ensemble des acteurs concernés (personnel de cuisine, élus, personnel enseignant, etc.) est très importante pour la réussite de la démarche. Il est également important de légitimer les changements de grammages et de recettes par la diététicienne.

L'intégration de la démarche dans le cadre d'un appel à projet permet de la formaliser.

Perspectives d'évolution :

Le projet, au départ principalement construit autour d'objectifs quantitatifs, a évolué vers une approche plus qualitative reposant notamment sur la sensibilisation des convives. Suite aux résultats très encourageants des 3 premières années du projet à un coût très modéré (seule la moitié de l'enveloppe ADEME a été consommée), le projet va être pérennisé.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Janvier 2020

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

Contact ADEME

Florence HUC

florence.huc@ademe.fr

Direction régionale Occitanie