Lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective en lien avec le Plan Alimentaire Territorial

Dinan Agglomération

Auteur :

34 Rue Bertrand Robidou
22100 DINAN
Voir le site internet
Laura Herve
l.herve@dinan-agglomeration.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dinan Agglomération s'est engagée dans un programme Zéro Déchet Zéro Gaspillage (2016-2019) puis dans un programme Territoire Econome en Ressources (2019-2022) financé par l'ADEME afin de développer l'économie circulaire sur son territoire, ainsi que dans un Projet Alimentaire Territorial (PAT) visant à développer les produits locaux et sous signes de qualité dans la restauration collective. Ces programmes sont menés conjointement par le service traitement et valorisation des déchets et le service développement économique afin de promouvoir une alimentation durable et de lutter contre le gaspillage alimentaire sur le territoire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

- Accompagner la restauration collective et les producteurs pour améliorer l'approvisionnement en produits locaux et/ou sous signes de qualité et répondre aux objectifs de la loi EGAlim

Résultats quantitatifs

- A ce jour, 47 % des restaurants scolaires du territoire ont été accompagnés sur le gaspillage alimentaire (début en septembre 2017, action toujours en cours)

- Pour les 5 communes suivies dans le cadre du 1er appel à projet « Restaurant scolaire zéro gaspi » :

- De – 20 à -60 % de gaspillage alimentaire
- 6 tonnes/an de gaspillage évité
- En moyenne, le gaspillage est passé de 98 g à 70 g/élève
- 33 000 € d'économie estimée (coût estimés sur la base des pertes liées à l'achat de denrées uniquement)
- 1150 enfants sensibilisés

- Pour les 27 communes qui ont répondu à l'analyse de données dans le cadre du PAT en 2019 :

35 % de produits sous signes de qualité et 18 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Résultats qualitatifs

- La méthodologie a été créée et validée pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective.

- Le réseau d'acteurs est de plus en plus important, s'illustrant par les nombreuses participations aux comités techniques du PAT, formations, forums…

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

-Lancement de 2 appels à projets « restaurants scolaires zéro gaspi ». Les communes accompagnées bénéficient : d'une formation, d'un diagnostic (semaine de pesée) dans chacun de leurs restaurants scolaires, de la présentation d'un plan d'action lors d'un comité de pilotage réunissant toutes les parties prenantes du projet, d'au moins 2 rendez-vous de suivi lors de l'année de mise en œuvre des actions de réduction du gaspillage alimentaire et d'une nouvelle semaine de pesée à la fin du projet pour évaluer l'efficacité des actions. Les communes s'engagent via une convention à mettre en œuvre au moins 5 actions. Le lien est toujours fait avec le PAT et l'intérêt d'utiliser des produits locaux et/ou sous signes de qualité.

- Réalisation d'une vidéo témoignage sur l'une des communes ayant bénéficié de l'accompagnement.

-Création d'un réseau de communes (cuisiniers-ères et élu(e)s) dans le cadre du PAT : organisation de réunions de partages d'expérience, de formations, de lettres d'informations autour de l'alimentation durable, d'entretiens individuels, d'un guide des producteurs fournissant la restauration collective. Le gaspillage alimentaire y est très souvent abordé.

-Organisation d'une rencontre annuelle « forum cuisinier-producteurs » sous forme de stands. Un stand est réservé pour le service traitement et valorisation des déchets sur le gaspillage alimentaire.

Planning

- Septembre 2017 : lancement du 1er appel à projet « restaurant scolaire zéro gaspi » (clôturé en novembre 2019)

- Octobre 2017 : lancement de la 1ère phase du PAT : caractérisation des denrées achetées par les cuisines de compétence communale, des producteurs locaux, création d'un réseau

- Octobre 2018 : 1er forum cuisiniers-producteurs

- Novembre 2018 : lancement du 2ème appel à projet « restaurant scolaire zéro gaspi »

- Janvier 2019 : lancement de la 2ème phase du PAT visant à étendre le projet et les actions de mise en réseau, d'animation et d'accompagnement à l'ensemble des restaurants collectifs publics, ainsi qu'à accompagner la production et la commercialisation des denrées alimentaires produites sur le territoire à travers la

définition d'une stratégie agricole et alimentaire.

- Octobre 2019 : 2ème forum cuisiniers-producteurs

Moyens humains

La chargée de mission Territoire Econome en Ressources, le chargé de mission agriculture et alimentation, 3 personnes en stage et 1 personne en alternance (depuis le début du PAT)

Moyens financiers

- Achat de matériel sur le gaspillage alimentaire : Balances : 508 € TTC/U

Gachimètre à pain : 193 € TTC/U

- Formation : 800 € pour une session de 7h (une dizaine de participants par session)

- Repas formation : Environ 160 €/session

- Organisation du forum cuisiniers-producteurs (buffet, location salle) : 980 €

Moyens techniques

- Lors des pesées, les déchets sont triés dans des bioseaux puis pesés sur des balances.

- Les gachimètres à pain sont assez peu utilisés par les restaurants scolaires, ils sont davantage prêtés aux collèges, lycées

- Du matériel d'animation est mis à disposition des établissements (expositions, jeux…)

Partenaires mobilisés

- Les établissements de la restauration collective

- Les producteurs

- SLR2A pour la formation

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Création d'un réseau de cuisiniers, élus, gestionnaires, producteurs permettant de former, échanger…

- Transversalité entre les 2 services, chacun faisant le relais des actions de l'autre

- Formaliser l'engagement par une convention

- Création d'une méthodologie facilement appropriable

Difficultés rencontrées

- Ces actions nécessitent beaucoup de moyens humains

- La convention sur le gaspillage alimentaire étant signée après le diagnostic et le comité de pilotage, certaines communes n'ont pas donné suite

Recommandations éventuelles

- L'accompagnement d'un restaurant scolaire sur le gaspillage alimentaire nécessite beaucoup de temps à passer, notamment pour effectuer les semaines de pesées. Pour le 2ème appel à projet, les communes ont été formées pour effectuer elles-mêmes les pesées, le service traitement et valorisation des déchets étant présent seulement une

journée par restaurant.

Mots clés

ACHAT DURABLE | PREVENTION DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE DE MESURE | COOPERATION LOCALE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Stéphane LECOINTE
stephane.lecointe@ademe.fr
Direction régionale Bretagne