# STOP GASPI

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

## CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

**VILLE D'ANGOULEME**
place de la Mairie
http://www.angouleme.fr

WENISCH
Sandrine
Nouvelle Aquitaine
sandrine.wenisch@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé JEUNESSE, PREVENTION DES DECHETS, BIODECHET,

## CONTEXTE

### Description du contexte de l'action:

La Ville d'Angoulême développe une politique nutritionnelle exemplaire, Ville Active PNNS depuis 2008 et signataire de la charte « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune » depuis 2013. La Ville a fait le choix d'une alimentation de qualité et intègre des produits bio et/ou locaux dans ses menus. Équilibre des menus, adaptation des quantités, choix des fournisseurs, formation des agents sont des actions qui engagent le service dans une démarche d'amélioration continue.

La Ville a initié un agenda 21 reconnu par le Ministère en 2013. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles est l'une des actions phares de cette démarche.

L'école Victor Hugo constitue l'école pilote à partir duquelle l'opération pourra être reproduite vis à des autres écoles d'Angoulêmes. L'école Victor Hugo a été volontaire pour être classe du goût. Plusieurs animations ont eu lieu sur la sensibilisation aux goûts au travers de la fraich'attitude, de la fête de la soupe, de menus à thème.

Une première action expérimentale s'était déroulée à l'école Cézanne Renoir en 2013-2014 lors de la réhabilitation du restaurant scolaire de  (situé sur un quartier en ORU) et la mise en place du premier self pour 120 élèves. Un programme pédagogique avait à cette occasion pu être développé par une diététicienne et des ateliers ont posé les bases d'une démarche plus globale par la caractérisation et la pesée des déchets issus de repas ciblés avec la participation active des classes.

Ces interventions ont été menées par l'association Les Petits Débrouillards et ont donné lieu à des propositions d'amélioration dans la production et la gestion des repas, notamment concernant la consommation du pain.

Des écoles sont mobilisées et sollicitent la collectivité pour des actions d'éducation nutritionnelle et de tri de déchets.

D'autres actions sont ou ont été conduites sur le territoire, par le Conseil Municipal Enfants, des associations...

La ville d'Angoulême bénéficie de partenaires compétents et actifs dans le domaine du développement durable.

La restauration de la Ville, autogérée sur 28 restaurants scolaires (maternelles et élémentaires), 8 crèches et 6 Accueils de Loisirs sans Hébergement, nécessite une gestion complexe des achats, des livraisons et des productions. Elle emploie 60 agents de restauration et sert 3000 repas par jour scolarisé.

### Commentaires sur la partie Contexte :

Ecole pilote V. Hugo en partenariat avec le centre social du quartier et avec les personnes qui y porteront un intérêt hors champ scolaire. Il s'agit d'une école pilote permettant de définir un programme d'actions cohérent qui pourra ensuite être reproduit aux autres écoles d'Angoulême.

## OBJECTIFS ET RÉSULTATS

### Objectifs généraux:

**Objectifs stratégiques et opérationnels poursuivis**

- Engager la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Optimiser l'organisation et le fonctionnement des restaurants scolaires
- Mobiliser les jeunes pour la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Valoriser la connaissance des aliments : leurs apports nutritionnels, leur valeur économique et sociale
- Définir des actions reproductibles de lutte contre le gaspillage à destination des différents acteurs.

**Objectifs opérationnels**

- Quantifier et qualifier le gaspillage alimentaire du restaurant scolaire concerné
- Identifier les sources de gaspillage au niveau des cuisines
- Identifier des actions de sensibilisation des élèves produisant une réelle réduction
- Développer des actions correctives pour réduire le gaspillage alimentaire
- Réaliser et diffuser des outils de valorisation et de reproductibilité

### Résultats quantitatifs:

**Économies Budget alimentation restauration scolaire**

CA 2014/CA 2015 : - 47 170,66€ ; soit 5 % du CA 2015  malgré 1 augmentation + 13 073 repas

un coût de revient de repas (part alimentation) en baisse

**Coûts des denrées d'un repas**

2014 : 1.687 € //  2015 1.619 €

**Économies liées aux conditionnements des produits locaux**

Dans le cadre des approvisionnements pour nos 31 écoles, le conditionnement des produits peut être à l'origine de perte.

Pour exemple, le fournisseur local de tome fermière conditionne son fromage selon les besoins par

école.

Si la Ville commandait au grossiste, le fromage serait livré en pain de 1.7kg (tome de Savoie) et engendrerait 10kgs de « sur commande » par service.

**Économies en Matières Premières**

Pain : dans le cadre du projet, les cuisiniers sont plus sensibles à commander le pain en fonction de la composition des menus.

Fiches recettes : Voir annexe

Dans le cadre du projet, la diététicienne a vérifié et adapté les grammages des 2000 fiches recettes :

- soit pour une mise en conformité avec les recommandations

- soit pour répondre aux fiches d'appréciation complétées quotidiennement par les cuisiniers.

Fromages à la coupe : Suite au constat de gaspillage du fromage et dans le respect des grammages recommandés, tous les fromages à la coupe sont servis à hauteur de 20g (au lieu de 25g)pour les maternelles et 25g (au lieu de 30g) pour les primaires soit une économie réalisée de 5 200 € sur une année.

Aucun fromage en emballage individuel

**Réduction des déchets à l'école pilote**

Suite à toutes les actions menées à l'école pilote de V Hugo, les services de restauration (1 service de 100 enfants X 2) produisait 1 sac poubelle de 100 L soit environ 200 L. Aujourd'hui ces déchets sont nettement réduits de moitié, c'est environ 1 sac de 100 L de déchets / jour soit – 50 % des déchets de table.

Le fromage est intégré dans les hors d'oeuvre et ainsi bien mieux consommé.

L'école commande en moyenne 1 pain de moins par jour.

- 30 % de déchets de pommes grâce aux coupe-pommes.

**Résultats qualitatifs :**

**1. DIAGNOSTIC DU SERVICE RESTAURATION**

Échanges des pratiques entre professionnels qui ont permis de réaliser un schéma de la chaîne de la restauration pour visualiser les actions influentes sur le gaspillage alimentaire.

Certaines actions étaient déjà mises en place (pratiques habituelles de bon sens) et d'autres restaient à mener par le service. Au fil des réunions, les agents ont détaillé leur travail ( permettant enrichissement et compréhension pour les autres acteurs) et éliminé les actions convenues irréalisables au vu du fonctionnement du service restauration de la Ville d'Angoulême.

Le travail a été mené avec l'aide de l'IFREE sur 5 réunions de 2 heures entre novembre 2014 et mai 2015

- **Quelques Chiffres**

10 étapes susceptibles de créer du Gaspillage alimentaire

25 actions correctives à mener

2000 fiches recettes « révisées »

31 coupes pommes achetés permettant jusqu'à 30 % de réduction des déchets des pommes crues servies en dessert

- **Quelques actions correctives**

Les feuilles d'évaluation de la consommation des plats sont renseignées quotidiennement et intègrent la notion de « reste » Il est demandé aux cuisiniers de faire des propositions : problèmes de qualité des produits ? De quantités ? De recette ? De présentation ? Autres… Ces éléments de retours permettent au service d'adapter les recettes, grammages, produits...

Le service a du évaluer les pourcentages de pertes entre les poids bruts et les poids nets des produits. Les produits secs ont également été pesés cuits afin de déterminer les rendements de cuisson.

Les excédents du déjeuner type fromage, pain, fruits sont désormais proposés aux goûters

**2. CARACTERISATION DES DECHETS**

Les enfants et les agents de service ont été mis à contribution pour la réalisation de ces caractérisations des déchets liés à la préparation et à la consommation des repas. lIs ont participé à l'identification des lieux de production des déchets puis au tri, à la pesée et aux analyses des résultats.Cette caractérisation a permis la création d'une fiche pédagogique « savoir ce que je jette »*

Du matériel est nécessaire mais la caractérisation est adaptable selon les résultats recherchés.

Les déchets d'un seul produit peuvent être mesurés surtout pour vérifier si une action corrective permet la réduction des déchets.

Les déchets peuvent aussi être mesurés de façon globale, type nombre de sacs poubelles et litrages.

- **Quelques Chiffres**

* 50 % EN MOINS de déchets quand les fruits sont servis découpés

* 25 % EN MOINS de déchets quand la tome fermière a été découverte lors d'une sortie à la ferme

- **Quelques actions correctives et résultats**

Le pain doit être commandé en fonction du menu.

Les agents sont plus sensibles au gaspillage

Les effectifs des enfants (ou adultes) présents doivent être connus avant le début de préparation des repas

Les enfants finissent plus facilement leur assiettes

Les enfants se resservent plus facilement

**3. ATELIERS PÉDAGOGIQUES - « D'où vient mon repas ? »**

La première séance a été l'occasion de faire émerger les représentations des enfants de la classe de CM1 quant à la provenance de leur repas. Ils ont défini la trame du reportage et préparé des questions pour la suite des séances.

Une rencontre a eu lieu avec la responsable du Service restauration scolaire afin de répondre à leurs interrogations et  l'importance de proposer des menus équilibrés. Les enfants ont ensuite eu la chance de visiter le lieu d'approvisionnement des restaurants scolaires et de

découvrir  les préparations des denrées.

De la quatrième à la douzième séance les enfants ont pu réaliser un film.Ce reportage donne à voir les différentes étapes pour la production des repas : du choix des fournisseurs en passant par l'élaboration des menus en commission, la livraison des denrées et leurs préparation en cuisine...

- **Chiffres**

12 séances pour découvrir le circuit de la préparation des repas et en rendre compte

1 DVD de 26 mn

- **Résultats**

La visite du magasin, a permis aux enfants de prendre conscience du circuit des denrées, du temps passé à préparer, du nombre de personnes qui contribuent à la chaîne du repas.

En terme qualitatif les cuisiniers relèvent que des enfants viennent plus facilement leur faire un retour sur le repas. Il semblerait qu'ils aient pris conscience de leur travail.

Un DVD a été créé et diffusé aux élèves à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le GA. Il compose la mallette pédagogique et sera visible sur le site de la Ville

**4. ATELIERS PÉDAGOGIQUES - Autour du pain**

Un groupe de 5 volontaires en services civiques à Unis-Cité ont travaillé au sein de l'école Victor Hugo tous les mardis du 6 janvier jusqu’à fin juin 2015 afin de créer et animer des actions autour du pain.

Ont été proposés :

- des ateliers sur les origines du pain à partir de la projection d'une vidéo (Fred et Jamy « du blé au pain »),

- un jeu avec frise chronologique des différentes étapes de la fabrication du pain

- des ateliers de fabrication du pain

- des visites chez un boulanger

- la mise en place d’un « gaspillomètre » permettant de mesurer le pain jeté lors des repas.

- **Chiffres**

47 enfants ont participé aux Ateliers les origines du pain

1 Atelier de fabrication de pains (lors de la fête de l'école avec les parents)

26 enfants chez un boulanger

120 pains de moins de commandés à l'école V Hugo entre 2014 et 2015

- **Résultats**

L'utilisation du gaspillomètre montre le changement de comportement des enfants vis à vis du pain. L'aspect visuel du gaspillomètre a un impact positif sur la consommation. Il sera disponible dans la mallette

**LES ACTIONS COMPLÉMENTAIRES**

Une démarche participative menée par « les petits débrouillards » a débutée en février 2016 et a pour objectif de construire des solutions pour réduire le GA avec la participation des tous les acteurs : enseignants, agents de cuisine, agents de service, animateurs, parents et enfants.

Les résultats permettront l'élaboration du guide de bonnes pratiques à l'attention des agents prévue pour 2017. Cette participation conduira à une meilleure acceptation du guide par les agents.

**Le don alimentaire**

La ville d'Angoulême donne de façon très exceptionnelle, les produits retournés au magasin central qui ne peuvent pas réintégrer les menus (exemple : avant les vacances scolaires)

Les repas étant tous préparés sur site dans les écoles, il n'est pas possible de donner de plats aux associations. Cependant, une réflexion est à mener sur les produits qui ne seraient pas cuisinés le matin (suite baisse d'effectifs) et qui ne peuvent pas réintégrer les stocks du magasin central.

**La valorisation des déchets**

la ville a fait le choix de réduire la production des déchets avant d'entamer la réflexion sur leur valorisation.

Les nouvelles fiches d'appréciation des plats intégreront la quantité des déchets (en volume de poches noires)

**Les actions en cours**

La formation des cuisiniers à la lutte contre le GA est programmée en 2016 et 2017  pour 50 agents et organisée par le CNFPT.

## MISE EN OEUVRE

### Planning:

**Décembre 2014** Caractérisation initiale des déchets

**Déc 2014 à Mai 2015** Diagnostic au sein du service de restauration

- Réalisation du Schéma de la chaîne de restauration
- Réunions du Comité technique

- Analyse des grammages des fiches recette et GEMRCN/Diététicienne
- Modification des arrondis informatiques « au plus juste »
- Évaluation des pourcentages de perte entre produits bruts/produits nets
- Calculs des équivalences poids crus/poids cuits
- Rédaction d'une note de service à destination des agents et ALSH concernant  les grammages des produits servis aux goûters et utilisation des excédents du déjeuner

**Mars 2015** Création d'une plaquette d'information à destination des familles sur le projet, les résultats et les actions en cours

**Mai 2015** Modification des grammages de fromages à la coupe - 5grs

**Janv à Juin 2015** Sensibilisation des enfants sur le temps scolaire : « D'où vient mon repas ? », « Le pain », « Pourquoi mange t-on », « L'éveil sensoriel », « La prévention des déchets », « Savoir ce que je jette », « Cuisiner trop ou pas assez »,

- Création d'un DVD sur les circuits des denrées à la ville d'Angoulême
- Sortie pédagogique chez le producteur de tome de vache et mesure de l'impact sur la consommation de la tome au restaurant scolaire

**Juin 2015** 2eme Caractérisation des déchets

**Septembre 2015** Intégration de la notion de « reste » dans les fiches d'appréciation des plats Mise en place du pointage des adultes présents au déjeuner dans toutes les écoles

**Octobre 2015** Création d'un groupe de travail pour la petite enfance

- Tri des fiches recettes et étude du gaspillage alimentaire
- Analyse des grammages recettes et poids assiette
- Création d'un visuel des parts à servir pour les agents
- Actions à l'occasion de la journée Nationale de lutte contre le gaspillage Alimentaire
- Journée d'échanges sur le gaspillage organisée par la DRAFF

**Novembre 2015** Courrier à destination des enseignants pour demander l'interdiction des gâteaux et confiseries dans les cartables

- Ajustement de façon hebdomadaire des effectifs des goûters
- Achat des coupe-pommes

**Déc 2015 à juillet 2016** Création des fiches pédagogiques à partir de toutes les interventions de sensibilisation des enfants

- Vérification et adaptation des grammages des 2000 fiches recette / diététicienne
- Réunions participatives pour la reproduction des actions dans les 31 écoles de la Ville

**Juillet 2016** Création de la Bande Dessinée à destination des enfants

**Septembre 2016** Diffusion des outils et reproduction du projet dans les 31 écoles

**Oct 2016 à mars 2017** Formation des 56 cuisiniers à la « sensibilisation de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire »

**Année principale de réalisation:**

2014

**Moyens humains :**

- Chefs de projet : Elisabeth Schom, responsable du service de la restauration 1/5e ETP / Elisabeth Ortholan, mission développement durable 1/6e ETP
- Création d'un comité de pilotage mobilisant les élus, les chefs de service, les partenaires et acteurs divers
- Création d'un comité pédagogique chargé du suivi et de l'organisation des interventions sur le temps scolaire mobilisant les enseignants, les intervenants externes, les représentants des parents d'élèves, les centres sociaux, les chefs de service de la ville.
- Création d'un comité technique chargé de réaliser le diagnostic au sein du service de la restauration et mobilisant les cuisiniers et encadrants du repas, le service des marchés publics, les enseignants, les gestionnaires, le chef du magasin central, l'agent en charge de l'hygiène alimentaire...

**Moyens financiers :**

- Interventions externes au sein d'une école pilote et sur le temps scolaire
- Réalisation et mise en forme d'un guide pédagogique à destination des enseignants pour les 30 écoles d'Angoulême :14 726 €
- Aide méthodologique par l'IFREE : 3 684 €
- Prestation externe pour la mise à jour des grammages des 1200 fiches recette : 3 000 €
- Création d'un BD à destination de tous les enfants du CE2 au CM2 : 7 200€

**Moyens techniques :**

Pour toutes les techniques particulières, la ville a fait appel à des prestataires extérieurs comme la rédaction et la mise en forme du guide pédagogique, la création du scénario de la BD et la mise en dessins, la réalisation d'un CD.

**Partenaires moblisés :**

Service Déchets Ménagers du Grand Angoulême

Fabien CATALOT
Responsable Prévention des Déchets
f.catalot@grandangouleme.fr

Education Nationale, Ecole Victor Hugo

Sylviane GRAULIER

Directrice de l'école

ce.0160138N@ac-poitiers.fr

Les Structures d'Accueil de Loisirs Sans Hébergement intervenants sur la pause méridienne et le temps périscolaire

L'Association « Les Petits Débrouillards »

Yannick DELPRAT, Coordinateur départemental

Rue Hergé – 16000 Angoulême

05 45 37 78 92

Unis Cité

L'IFREE

Place de la Mairie, 86240 Iteuil

Coralie TORRIANI

Diététicienne Libérale

06 78 86 19 10

coralie.torriani@hotmail.fr

Les différents services concernés de la Ville : Service Education (restauration, coordination éducative, ressources éducation, vie scolaire), Service Développement durable, Service des espaces verts et de la propreté, services des ressources humaines, services de l'hygiène et de la santé.

Les Enseignants Volontaires

Les représentants des parents d'élèves aux Conseils d'école

Le CCAS d'Angouleme

**Commentaires sur la partie Mise en oeuvre:**

Afin d'organiser le suivi, les échanges, la mise en œuvre des actions et les validations nécessaires au projet, plusieurs instances ont été créées. LE COMITE TECHNIQUE Le comité technique a été créé pour réaliser le diagnostic au sein du service de la restauration et donc associer tous les acteurs de la restauration pouvant agir sur le GA LE COMITE DE PILOTAGE LE COMITE PEDAGOGIQUE Le comité pédagogique a été créé pour le suivi et l'organisation des interventions sur le temps scolaire. Il est également l'organe consulté pour la validation des outils à créer.

## VALORISATION

**Facteurs de réussite :**

Cette action menée dans une école de la ville a permis la création d'outils dans un objectif de reproduction de l'action dans les 30 autres écoles.

**Difficultés rencontrées :**

- Une action à petite échelle, abordant tous les points du gaspillage alimentaire pour une reproductibilité simplifiée et efficace.
- Un diagnostic complet du service de la restauration mettant en évidence les étapes de production des déchets et les solutions pour leur réduction.
- La création d'un CD sur le circuit des aliments à la ville d'Angouleme, de la conception du menu jusqu'à l'assiette en passant pas l'approvisionnement, à visionner sur les temps scolaire ou

périscolaire.
- La création d'une BD sur le gaspillage alimentaire d'un point de vue des enfants et d'un point de vue du cuisinier.
- La création d'une mallette pédagogique et de ses outils pour l'implication du corps enseignant.

**Commentaires sur la partie Valorisation :**

Le bilan final fourni par la ville d'Angoulême à l'ADEME est rédigé de façon à synthétiser les résultats, à faciliter la lecture sous forme de fiches de capitalisation et donc peut être diffusable.

## DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.