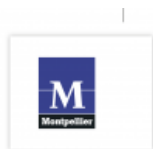




Projet Ma Cantine Autrement : lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets - opération fruits et légumes

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE



Montpellier Méditerranée Métropole

50, Place Zeus

Cs 39556

<http://www.montpellier3m.fr/>



CHARTIER

Christiane

Occitanie

christiane.chartier@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé Établissements scolaires, Consommation durable, , Gaspillage alimentaire, Formation professionnelle,, Sensibilisation, Biodéchet, Centre de tri, Mesure

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La Ville de Montpellier assure en autogestion la production et la distribution de 14 000 repas par jour dans ses 84 restaurants scolaires et ses 42 centres de loisirs.

Elle a mené en 2015 un diagnostic précis du gaspillage alimentaire au sein de ses établissements de restauration scolaire. Ainsi, des pesées par catégorie de déchets alimentaires ont permis de quantifier les sources de gaspillage. L'analyse a porté sur les modes de production, de service et les conditions de prises des repas avec la participation des acteurs gestionnaires, des professionnels des achats et de la restauration et des équipes pédagogiques. Suite à cela elle a identifié un plan d'action global pour son projet "Ma Cantine Autrement". Celui-ci est articulé autour de 4 axes majeurs :

- une politique d'achat alimentaire durable
- l'amélioration de la gestion de la production
- l'optimisation et la modernisation de la distribution des repas
- la valorisation éthique et durable des restes à l'assiette et des repas consommables

Cette approche prend en compte toutes les étapes de la chaîne alimentaire y compris la valorisation des biodéchets : c'est une démarche d'économie circulaire, de la fourche à la fourchette et de la fourchette à la fourche.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

L'approche globale développée par la Ville de Montpellier a pour objectifs :

- de travailler sur un approvisionnement alimentaire de proximité et sur l'intégration de produits issus de l'agriculture biologique
- de réduire le gaspillage alimentaire et notamment des fruits et légumes
- de développer un professionnalisme des équipes de l'ensemble de la chaîne alimentaire de sa restauration scolaire

Objectifs quantitatifs :

Bilan en chiffres

- 2016 : *gaspillage à l'assiette : 157g / enfant / jour (32% du plateau jeté)*
- 2017 : *119g / enfant / jour (25% du plateau jeté)*
- 2020 : *objectif de 100g / enfant / jour*

Résultats quantitatifs:

- 57 agents ont été formés par une diététicienne-qualificatrice de la Ville à l'équilibre nutritionnel et la fabrication des repas à la cuisine centrale en 2017-2018
- 150 agents sont formés chaque année à l'accompagnement au temps du repas
- Des kits de découpe universels alimentaires ont été testés dans les écoles pilotes avant d'être fournis à l'ensemble des écoles de la Ville. Ils permettent de découper les pommes, les tomates, les oeufs, la salade et la viande. L'outil s'avère aussi pédagogique que ludique pour les enfants qui consomment l'ensemble des produits découpés, contribuant ainsi à réduire drastiquement le gaspillage alimentaire. Les retours du personnel sont très positifs : s'il faut les manipuler avec précaution, ils permettent de gagner du temps dans les restaurants scolaires.

Résultats qualitatifs :

- 4 tables de tri avec trois poubelles à pesée intégrée ont été fournies aux écoles pilotes pendant une durée de 3 à 4 semaines. Les enfants, accompagnés par les animateurs, ont pu trier les déchets alimentaires, le pain et les déchets plastiques tout en lisant en temps réel les poids affichés. Les résultats ont ensuite été affichés dans les restaurants scolaires par les professionnels ou présentés aux enfants oralement. Les résultats ont ensuite été communiqués à la Direction de la Politique Alimentaire de la Ville de Montpellier pour évaluer le gaspillage alimentaire et ré-ajuster les menus et les grammages. Ces tables de tri vont continuer à tourner dans les écoles.
- Des outils pédagogiques ont été co-construits avec les animateurs référents et les RTGS des écoles pilotes ainsi qu'avec le service diététique et la Direction de la Politique Alimentaire à la Ville. Ils sont en cours de fabrication par l'association Terre Nourricière et seront distribués à toutes les écoles de la Ville. Ainsi, une carte pédagogique et interactive permettra aux enfants et au personnel de visualiser l'origine des produits proposés dans les restaurants scolaire grâce au travail d'approvisionnement de

proximité et d'insertion de produits issus de l'agriculture biologique. D'autre part, un livret pédagogique sur l'alimentation saine, éthique et durable sera distribué aux animateurs. Il prévoit 6 activités prêtes à être utilisées sur le temps d'animation méridien.

- Un spectacle ludique et pédagogique est proposé par la Compagnie Minibus dans les écoles pilotes. Il y est question d'équilibre nutritionnel et de gaspillage alimentaire. Les enseignants, les animateurs et les enfants en sont ravis.

Focus

Kit de découpe pour réduire le gaspillage des fruits.

L'étude réalisée par la Ville a montré que la principale cause de gaspillage des fruits en maternelle était le manque de temps du personnel de cantine pour les couper. Les restaurants scolaires ont été dotés pendant 6 mois de kits d'outils de découpe pour les pommes, les œufs et les tomates. Un test positif qui a montré par exemple que les pommes étaient consommées en entier une fois découpés. Par conséquent, la Ville a équipé pour 30 000€ tous les établissements scolaires. Les enfants scolarisés à Montpellier mangent dorénavant la quasi-intégralité des fruits frais pendant leur déjeuner ce qui contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire et à une meilleure alimentation de l'enfant.

MISE EN OEUVRE

Planning:

2015 : état des lieux du gaspillage alimentaire en restauration scolaire ; mise en place d'un plan d'action global au sein du projet Ma Cantine Autrement (MCA)

2017 : financement de l'ADEME-DRAAF-Région

2018 : mise à disposition de kits de découpe et de tables de tri ; le spectacle Opération Brocolis de la Compagnie Minibus est diffusé dans les écoles de Montpellier

Chaque année, un stagiaire réalise un suivi-évaluation du projet MCA qui permet d'évaluer le gaspillage alimentaire et de réajuster le plan d'action

Moyens humains :

- Mobilisation de l'ensemble des équipes : des agents d'accompagnement et de distribution des repas en restauration scolaire aux agents de la Direction de la Politique Alimentaire en passant par les équipes de la cuisines centrales
- Intervention de l'association "Terre Nourricière" pour la création d'outils pédagogiques
- Intervention de la troupe "Compagnie Minibus"

Moyens financiers :

- Le budget de la Politique Alimentaire de la Ville de Montpellier
- Un stage de 6 mois chaque année pour le suivi-évaluation de MCA
- Le financement de l'ADEME-DRAAF-Région

Partenaires mobilisés :

Ce projet a été subventionné par l'appel à projet Economie circulaire lancé par l'ADEME, la DRAAF et la Région.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

- Le projet Ma Cantine Autrement propose une approche holistique de la chaîne alimentaire en restauration scolaire. L'approche globale a été pensée après l'analyse de l'état des lieux réalisée en 2015.
- L'ensemble des équipes est mobilisée pour mettre en oeuvre le plan d'action et reçoit une formation
- Les actions sont évaluées chaque année pour ajuster le plan d'action

Difficultés rencontrées :

- L'ensemble des parties prenantes doit être impliqué dans le projet. Les mobiliser peut prendre du temps.
- Les actions doivent être mises en place progressivement en fonction du budget et des moyens humains disponibles

Recommandations éventuelles:

- Ne pas négliger l'importance de la communication pour valoriser les actions mises en place pour avoir l'adhésion de toutes les parties prenantes

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®



[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **septembre 2018**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.