

Insertion de clauses anti-gaspi dans les marchés de restauration collective dont la réduction des grammages

Grenoble Alpes Metropole

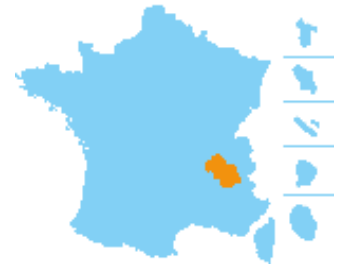


le Forum
3 rue Malakoff
38031 Grenoble

[Voir le site internet](#)

Mathilde Beluze
mathilde.beluze@lametro.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



Auteur :

CONTEXTE



Dans le cadre de sa politique publique de prévention des déchets, Grenoble-Alpes Métropole a souhaité travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires municipaux. Ainsi, un accompagnement des communes a été mis en place entre 2017 et 2018 à travers l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » soutenue par l'ADEME : 52 établissements répartis sur 20 communes ont ainsi été accompagnés pendant les 2 ans de l'opération. Un accompagnement individuel a été proposé à chaque commune par le prestataire retenu par la métropole : réalisation de pesées poussées par

établissement, formation d'ambassadeurs anti-gaspi et suivi des actions pendant toute la durée de l'opération. Chaque commune a choisi les actions qu'elle souhaitait mettre en œuvre sur ses établissements et a défini son propre plan d'actions. Par ailleurs, des formations et groupes de travail ont été organisés sur des thématiques/actions phares pour répondre aux besoins spécifiques formulés par les établissements. Des groupes sur l'intégration de clauses anti-gaspi dans les cahiers des charges des marchés de restauration collective, sur la réduction des grammages des repas préparés/commandés ou encore sur la gestion de la relation avec le prestataire de restauration ont notamment été organisés. La question de l'ajustement des grammages aux besoins a largement été ciblée dans les actions retenues par les collectivités. Le bilan sur les 52 établissements accompagnés montre que les tonnages de gaspillage alimentaire ont réduit de 23 % en moyenne, soit environ 600 kg de déchets évités par an et par établissement engagé dans la démarche.

OBJECTIFS ET RESULTATS

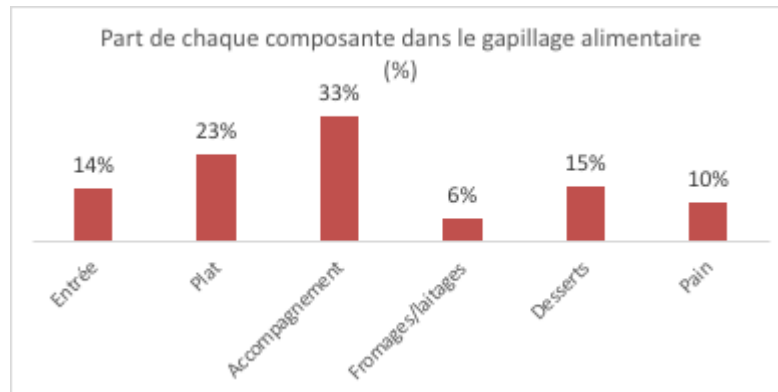
Objectifs généraux

- Réduire à minima de 30 % les quantités de nourriture jetées après accompagnement de l'établissement sur la durée du projet
- Mettre en place des actions de réduction pérennes du gaspillage
- Réduire les quantités commandées pour les adapter au besoin
- Former le personnel de cantine à la problématique
- Sensibiliser les convives

Résultats quantitatifs

Bilan de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » :

- Résultats des 52 restaurants scolaires ayant participé à l'opération
- 22 % des quantités préparées sont encore gaspillées (-19 % par rapport à la phase de diagnostic) ce qui représente en moyenne 115 g/pers
- 59 % du gaspillage se situe au niveau des restes de distribution
- Coût du gaspillage par repas : 0,36 €/personne en moyenne



Effet de la mise en place d'un menu à 4 composantes :

- Réduction du gaspillage alimentaire de 15 à 20 % en moyenne

Résultats sur la commune de La Tronche :

- Baisse du gaspillage alimentaire de 42%
- Économies réalisées de 30 000 €/an (extrapolation)

Résultats sur la commune de Grenoble :

- Baisse du gaspillage alimentaire de 16 %
- Économies réalisées de 20 000 €/an (extrapolation)

Résultats qualitatifs

De nombreux résultats ont pu être observés comme notamment :

- Augmentation de la qualité des plats proposés par les établissements : plus de produits bio, locaux et de saison
- Différenciation des grammages pour les maternelles et les élémentaires
- Amélioration de la qualité du pain et ajustement en fonction des menus
- Sensibilisation des prestataires de restauration à la problématique du gaspillage alimentaire

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

- **Kit restauration collective : 10 fiches actions pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants satellites**

Afin de réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, un kit a été élaboré par la collectivité composé d'une fiche méthodologique sur la mise en place d'un projet anti-gaspi et de 9 fiches d'actions concrètes à mettre en œuvre.

Kit complet téléchargeable sur : http://www.moinsjeter.fr/sites/default/files/kit_restoration_collective_1_1.pdf

Extraits du kit (plus de détails en annexes du guide AMORCE) :

Fiche 1 : Limiter le gaspillage du pain

Solutions proposées :

- Mettre en place des consignes de limitation du nombre de tranches de pain
- Communiquer auprès des convives
- Diminuer le nombre de pains commandés
- Limiter la taille des tranches de pain à 15g en réglant les trancheuses
- Mettre un outil de suivi du pain, avec pesées réalisées par les plus grands

Par ailleurs, pour limiter le gaspillage du pain, l'une des pistes est de passer un marché directement avec un boulanger dans le cas où le prestataire fournissant les repas ne souhaite pas adapter les quantités de pain en fonction des écoles et/ou des menus.

Fiche 3 : Réduire les grammages proposés

Solutions proposées :

- Diminuer la contenance des louches utilisées pour mettre les sauces dans les barquettes
- Commander des fruits plus petits, ou les partager à plusieurs en les coupant en quartier (adapter les commandes en conséquence)
- Réaliser des tests sur certains produits, en diminuant le grammage préparé, avec la notion majeure « j'ai mangé à ma faim »
- Différencier les grammages élémentaires et maternelles
- Travailler en parallèle sur les modalités de préparation des aliments et l'introduction des produits mal-aimés (gratins en début d'année, produit brut en fin d'année), et la qualité organoleptique

Fiche 4 : Mettre en place des clauses anti-gaspillage dans un cahier des charges

Solutions proposées :

- Préciser l'engagement de la collectivité dès l'introduction du CCTP (gaspillage alimentaire, bio et circuits courts)
- Faire état de la qualité nutritionnelle et organoleptique des repas
- Préciser que les grammages doivent être différenciés entre les convives maternelles et élémentaires
- Préciser que pour certains aliments, les grammages par portion pourront être revus à la baisse par rapport aux recommandations du GEMRCN
- Demander que l'équilibre alimentaire soit recherché sur chaque menu, en répartissant les composantes sur la totalité du menu (ex : une entrée initialement à base de féculents pourra être surdosée en crudités ou cuitités, et le plat principal à l'origine uniquement composé de cuitités pourra être complété par un féculent)
- Demander de privilégier les fruits à petit calibre
- Demander des fromages AOC et à la coupe plutôt que des fromages frais à tartiner
- Demander la prise en compte du gaspillage alimentaire dans le process de production du prestataire
- Limiter la multiplicité des repas : ne pas mettre la variété des repas comme critère de notation
- Dans les critères de notation : prévoir un pourcentage (5 % minimum) sur les démarches de l'entreprise pour limiter le gaspillage alimentaire
- Demander la fourniture de fiches pédagogiques pour les menus à thème et la formation des personnels de la collectivité
- Faire des propositions pour introduire des aliments mal aimés au cours de l'année et les faire apprécier aux enfants
- Prévoir de pouvoir passer à 4 composantes dans le marché (si le marché n'est pas déjà à 4 composantes)

Un guide est actuellement en cours de finalisation pour aider les communes à prendre en compte la lutte contre le gaspillage alimentaire lors du renouvellement de leurs marchés de restauration collective.

• Clauses introduites dans le cahier des charges du marché de la commune de La Tronche

La commune de La Tronche est engagée dans le dispositif « 1000 écoles contre le gaspillage alimentaire » piloté par Grenoble-Alpes Métropole. Il est ainsi précisé, dans son CCTP, qu'une attention particulière sera portée aux engagements pris par le prestataire en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Extrait du CCTP de fourniture et livraison de repas en liaison froide dans les restaurants scolaires et le ville de La Tronche

« 3.3 Composition et élaboration des menus

(...)

Le prestataire fournit pour chaque repas le pain en quantité suffisante. Il sera frais, et composé d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Les quantités livrées varieront en fonction des menus proposés, en accord avec la ville (exemple : moins de pain lorsqu'il n'y a pas de sauce, un féculent en plat principal, pas de fromage, etc.). Ces adaptations seront, notamment, discutées lors des commissions restauration.

En cas de mauvaise qualité du pain, le Titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité.

Au moins une fois par cycle, un pain différent (maïs, céréales, graines, etc.) sera proposé en remplacement du pain habituel.

3.5 Taille des portions servies

Trois types de grammages différents sont prévus par la législation en vigueur :

- Enfants des écoles maternelles
- Enfants des écoles élémentaires
- Adultes

Les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives, de manière à éviter tout gaspillage alimentaire. Lors de la livraison, les plats destinés aux uns et aux autres seront parfaitement identifiés.

Les grammages ne dépasseront pas la recommandation nutrition (GEMRCN) selon la dernière mise à jour, étant entendu que les préconisations du GEM-RCN ne constituent que des recommandations, et qu'une adaptation à la baisse, en vue d'éviter le gaspillage alimentaire, est possible, dans la mesure où les quantités proposées sont adaptées au besoin des convives.

Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation en fonction des menus proposés

Par ailleurs, le CCTP prévoit un menu à 4 composantes mais avec la possibilité de repasser à 5 composantes sur demande.

• Clauses introduites dans le cahier des charges du marché de la commune de Poisat

La commune de Poisat porte une attention particulière à l'éducation des enfants à travers un projet éducatif local 2015 – 2020 s'articulant autour d'objectifs généraux tels que la réduction du gaspillage alimentaire, l'éducation au goût, la sensibilisation aux produits bios, locaux et circuits courts.

Extrait du CCTP de fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire et le centre de loisirs de la commune de Poisat

« 2.5.1 - Composition du repas de base

Chaque repas comprendra quatre composantes SANS PAIN NI ASSAISONNEMENT :

- 1 plat protidique (viande, volaille, poisson, œufs, charcuterie ou protéine végétale)
- 1 légume de saison en alternance avec des féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre)
- 1 fromage ou laitage si le plat principal n'en contient pas
- 1 entrée ou 1 dessert (si le dessert est un laitage, prévoir une entrée au lieu du laitage)

Les assaisonnements (vinaigrette, moutarde, mayonnaise,...) et le pain ne sont pas à fournir car la commune en fait son affaire.

2.6.1 - Grammage et équilibre nutritionnel

Trois types de grammage sont prévus : pour les enfants des écoles maternelles, pour ceux de l'école élémentaire et les adultes. Les grammages devront être alignés sur les préconisations du GEMRCN. Toutefois, et en accord avec la collectivité, ils pourront être sous évalués pour certains aliments « moins appréciés ». D'autre part, l'équilibre alimentaire sera recherché sur chaque menu. Le prestataire pourra répartir les différents types d'aliments sur la totalité du menu afin qu'un équilibre nutritionnel soit recherché. **Pour ce faire, des libertés pourront être prises par rapport aux préconisations du GEMRCN notamment afin de favoriser la prise en compte des goûts alimentaires des convives et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.**

Afin de favoriser l'équilibre alimentaire, le prestataire pourra proposer par exemple, une entrée initialement à base de féculents pourra être proportionnellement « surdosée » en crudités ou cuites et l'accompagnement du plat principal à l'origine uniquement composé de cuites pourra être complété avec un féculent – le tout comportant évidemment la même quantité de cuites/crudités et de féculents sur l'ensemble du menu.

2.7 - Préconisations en matière environnementales, sociales et nutritionnelles

(...)

Les fromages AOC seront privilégiés. Les petits fromages frais à tartiner, pauvres en calcium et riches en graisse, ne seront proposés qu'une fois par semaine. **Le fromage à la coupe sera préféré au fromage industriellement préemballé.**

(...)

Le prestataire devra prendre en compte la limitation du gaspillage alimentaire dans son processus de production. Son attention est attirée sur la multiplicité des aliments et préparations qui conduisent souvent à générer du gaspillage alimentaire. En effet, dans le cadre du travail conduit sur le gaspillage alimentaire, il apparaît qu'il convient de présenter 7 à 10 fois un aliment avant qu'il commence à être apprécié par un enfant. Le prestataire veillera à rechercher à établir des repères gustatifs nécessaires à l'apprentissage du goût pour les enfants.

2.8 - Prestations qualitatives

Outre l'élaboration et la préparation des repas, l'entreprise devra présenter des actions qualitatives liées à l'objet du marché :

- Repas à thème (au moins deux par an lors de la semaine du goût et à Noël)
- Animations pédagogiques autour de l'alimentation et du goût (au moins deux). Le prestataire en informera suffisamment à l'avance les animateurs pour qu'ils puissent sensibiliser les enfants ; des fiches pédagogiques seront fournies à l'équipe d'animateurs
- S'agissant des aliments identifiés comme les moins aimés, le prestataire cherchera à les introduire progressivement dans l'année et proposera un plan d'introduction avec des recettes appréciées des enfants. Cette action fera l'objet d'une fiche synthétique d'animation
- Proposition d'enquêtes de satisfaction auprès des convives portant sur l'appréciation des repas servis. »

Critères de notation du marché :

| Critères et sous-critères | |
|--|---|
| Critère : prix des prestations | |
| Critère : valeur technique (appréciée au regard du mémoire justificatif) | |
| 1. | Politique d'approvisionnement favorisant les circuits courts et l'agriculture de proxin |

Critères et sous-critères

| | |
|----|--|
| 2. | Valorisation des produits de saison |
| 3. | Mesures mises en œuvre pour le respect de l'équilibre nutritionnel |
| 4. | Nombre et qualité des animations proposées |
| 5. | Démarches de l'entreprise pour limiter son impact sur l'environnement et limiter le gaspillage alimentaire |

Le niveau d'engagement du prestataire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire représente 5% de la note attribuée lors de la passation de marché.

- **Actions menées sur 6 écoles test de la Ville de Grenoble dans le cadre du projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »**

En cuisine satellite :

- Réduction de la taille des tranches de pain (20 g) et réglage de la trancheuse au minimum
- Limitation du service de pain (1 tranche par composante)
- Adaptation de la quantité du plat et de l'accompagnement servi à la demande de l'enfant (en self)
- Découpage de certaines portions de moitié (viande, poisson)
- Découpage des fruits en quartiers pour les maternels et réalisation de salades de fruits

En cuisine centrale :

- Adaptation des grammages en fonction des menus (en cours)
- État des lieux de la différence entre grammages théoriques/réels et travail en cuisine et avec les fournisseurs si écart : utilisation du logiciel Fusion (septembre 2017)
- Réduction des grammages des produits mal aimés en passant en dessous des recommandations du GEMRCN (septembre 2017)
- Passage de 5 à 4 composantes (octobre 2018)
- **Autres actions menées sur des communes**

Une grande diversité d'actions a été observée dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges » (liste non exhaustive) :

- Mise en place d'une fiche de liaison avec le prestataire pour ajuster les quantités livrées et les menus
- Différentiation des grammages primaires et maternelles grâce à l'utilisation d'un code couleur sur les barquettes
- Mise à disposition d'une balance par restaurant et d'un tableau de grammages pour permettre aux agents de faire des retours réguliers par affichage aux enfants
- Sensibilisation des agents de cuisine centrale pour respecter les grammages prescrits
- Achat du pain en direct auprès d'un boulanger pour pouvoir adapter les quantités achetées en fonction des menus et améliorer la qualité

Planning

- Opération « 1000 écoles et collèges » : 2016 – 2018
- Intégration de clauses anti-gaspi dans le CCTP de la commune de Poisat : 2015
- Intégration de clauses anti-gaspi dans le CCTP de la commune de La Tronche : 2018
- Publication du kit restauration collective : 2017
- Publication d'un guide d'aide à la prise en compte de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les marchés de restauration collective : deuxième semestre 2019

Moyens humains

- Accompagnement à la mise en œuvre de l'opération « 1000 écoles et collèges » : 2.7 ETP au sein de la

collectivité (1 chargée de projet plus une équipe de 7 messagers du tri pour aller sur le terrain : environ 30% du temps de chacune de ces personnes a été dédié à ce projet pendant deux ans)

- Un chargé de mission d'un bureau d'études

Moyens financiers

- Coût de la mission d'accompagnement par un prestataire : 102 000 €
- Subvention accordée par l'ADEME dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges » : 750€ par établissement accompagné soit 39 000 €

Moyens techniques

Cf : Description de l'action

Partenaires mobilisés

- ADEME dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »
- Communes participantes

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Faire un diagnostic amont avec des pesées fines par composantes et en différenciant restes d'assiette et restes non distribués
- Renforcer la concertation/communication avec le prestataire : mise en place de fiches de liaison hebdomadaires, réflexions sur les évolutions envisagées dans le cadre du renouvellement des marchés
- Mettre en place un groupe de travail ou une commission menu regroupant les élus, les agents de restauration, les parents d'élèves, le prestataire, la personne en charge de la diététique
- Former et sensibiliser les personnels de cuisine (satellites et centrales) et les animateurs encadrant le service en salle
- Besoin d'une forte volonté politique pour mettre en œuvre des actions anti-gaspi et engager le prestataire dans cette démarche
- Précision dans les cahiers des charges que les préconisations du GEMRCN ne sont que des recommandations et non des obligations
- L'échange et le partage d'expérience entre communes ayant des problématiques similaires

Difficultés rencontrées

- Difficulté de sensibiliser et mobiliser certains prestataires
- Difficulté pour les prestataires à adapter leurs pratiques au « cas par cas », d'où la nécessité pour les communes de se mobiliser en même temps afin de montrer l'ampleur de cette lutte anti-gaspi
- Difficulté de toucher les animateurs encadrant le service car il y a un fort renouvellement chaque année
- Difficulté à sensibiliser et former les agents de restauration car souvent peu de temps disponibles pour assister aux formations et réunions

Recommandations éventuelles

Reproductibilité :

Collectivité ayant une équipe interne disponible et/ou un prestataire pour un accompagnement au cas par cas des structures de restauration.

Ou à minima diffusion d'un guide ou de recueil de bonnes pratiques concernant la lutte contre le gaspillage et plus particulièrement la rédaction d'un cahier des charges prenant en compte cette problématique.

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

Pour la Métropole, l'accompagnement technique du bureau d'étude fut précieux notamment sur les questions de réglementations en matière d'alimentation, d'hygiène et de sécurité.

- Il est apparu nécessaire d'avoir un interlocuteur fixe dans chaque commune qui fasse le lien avec les différents

établissements de restauration,

- L'engagement des agents de restauration et animateurs dans la mise en place de projets de ce type ne doit pas être sous-estimé et il est important de s'adapter à leurs contraintes horaires pour les toucher d'avantages lors de réunions d'information et de sensibilisation.

- Enfin, il est intéressant de rappeler que chacun a un rôle à jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :

1) il est important de réduire les restes d'assiettes en ajustant au mieux le service et en sensibilisant les enfants,

2) afin d'apprécier le réel surplus de production et/ou les restes de distribution qu'il faut ainsi ajuster avec le prestataire ou la cuisine centrale.

Ces deux étapes peuvent être travaillées en parallèle ou l'une après l'autre mais elles sont toutes les deux complémentaires et nécessaires.

Perspectives d'évolution :

La démarche d'accompagnement à grande échelle telle que menée depuis deux ans prend fin mais il est prévu une aide au cas par cas pour les communes en faisant la demande, fort de l'expérience acquise au contact du bureau d'étude qui a accompagné la collectivité.

Il est également prévu de poursuivre la dynamique d'échange des bonnes pratiques entre les communes en organisant notamment des temps de rencontres thématiques une à deux fois par an.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | SIGNALÉTIQUE | COLLECTIVITES LOCALES | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | GUIDE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Mai 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Direction régionale