

Comparaison des grammages recommandés GEMRCN et des quantités gaspillées pour chaque composante pour les adapter aux besoins

Ville de Miramas



Hôtel de Ville, Place Jean Jaurès

13140 Miramas

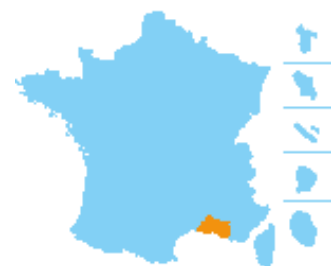
[Voir le site internet](#)

Véronique Arfi

v.arfi-benayoun@mairie-miramas.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE



La Ville de Miramas avait déjà mis en place une politique ambitieuse de réduction du gaspillage alimentaire et engagé des actions dans le cadre du TZDZG. La participation à l'opération de l'ADEME « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » entre 2016 et 2018 a permis de renforcer les actions en la matière. Au cours de l'année 2016, un diagnostic a été réalisé sur les 15 établissements scolaires de la Ville ainsi que sur les 3 collèges publics et le centre de loisirs municipal. Le projet a notamment

consisté en l'uniformisation des moyens de sensibilisation, de tri (mise en œuvre de table de tri dans chaque établissement notamment) et de pesées sur l'ensemble des établissements scolaires. Pour aller plus loin sur le diagnostic du gaspillage alimentaire, des pesées plus poussées ont été réalisées sur 6 établissements pilotes afin d'analyser les différentes composantes du menu et quantifier le gaspillage alimentaire à l'assiette. Des adaptations de grammages ont ainsi pu être réalisées. D'autres actions telles que la découpe des aliments (fruits notamment) ou la mise en œuvre de grammages spécifiques pour les maternelles ont permis de réduire considérablement le gaspillage alimentaire pendant les 2 ans de l'opération. Par ailleurs, dans le cadre du nouveau marché en cours de rédaction, les aspects adaptation des grammages et alimentation de qualité sont intégrés au cahier des charges.

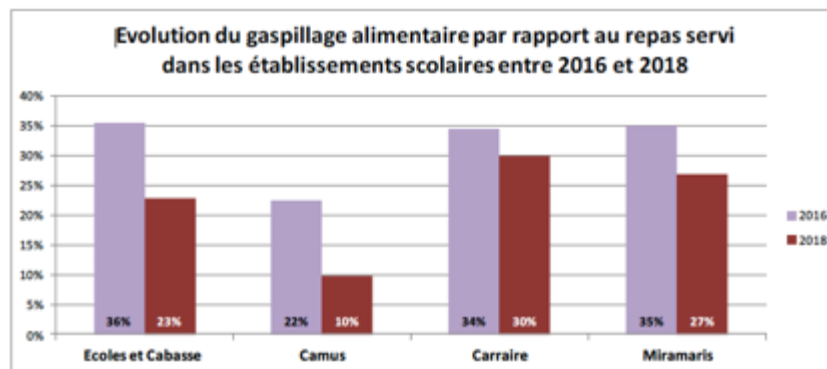
OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

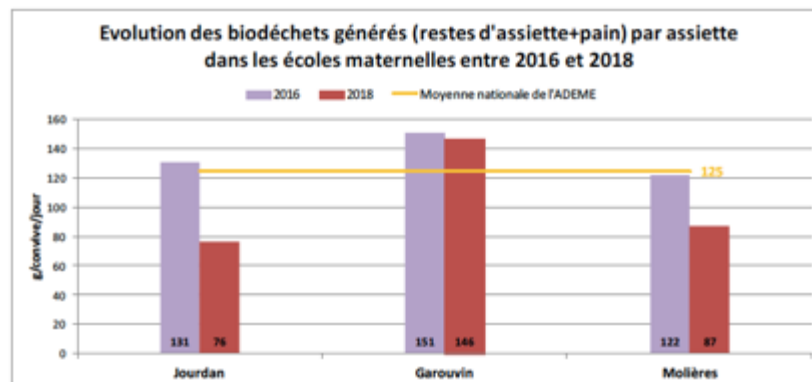
- Rassembler tous les acteurs autour d'un projet global de réduction du gaspillage alimentaire
- Réduire le gaspillage alimentaire de 15 % sur les établissements scolaires
- Évaluer les quantités gaspillées pour chaque composante afin de comprendre ce gaspillage et pouvoir définir de nouveaux grammages adaptés aux besoins
- Réviser les grammages des maternelles pour les adapter aux besoins
- Mutualiser les bonnes pratiques afin de réaliser des économies
- Améliorer la qualité

Résultats quantitatifs

- Résultats des pesées entre 2016 et 2018 : réduction moyenne de 36% du gaspillage alimentaire sur l'ensemble des écoles entre le début et la fin de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », avec une réduction particulièrement importante des produits non consommés (- 49 %) et sur les restes d'assiettes (- 31 %)



- Gaspillage alimentaire moyen en 2018 dans les écoles : 105 g/convive/jour (pour 131 g de biodéchets totaux produits)
- Réduction importante du gaspillage alimentaire dans les écoles maternelles suite au changement de grammage (sauf pour une école, mais le nombre très faible d'élèves peut expliquer ce manque de représentativité)



- Résultats des pesées fines par composante sur les 6 établissements témoins et comparaison avec les grammages recommandés par le GEMRCN

Date	Convives Totaux	Entrée + Protéine			Garniture			Laitage									
		Entrée + Protéine	GEMRCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Part jetée comparée à la quantité des restes de repas complet	Garniture	GEMRCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Part jetée comparée à la garniture servie	Part de la garniture jetée comparée à la quantité des restes de repas complet	Laitage	GEMRCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Quantité consommée en moy. g/convive	Conservation et jeté en unité	Part jetée comparée à la quantité des restes de repas complet	
7/12	263	Potage de légumes	Parmentier de bœuf	417	81	89%			0	0%	0%	Fraïdou	17	1	4	68	1%
21/12	274	Navette de canard	Set fly-laisse dinde et sauce	77	40	74%	Pommes dauphins et haricots plats	135	13	10%	24%	Mimolette	23	0	2	23	0%
21/01	250	Salade coleslaw	Rôti de dinde / porc	130	73	80%	Coquillettes	170	17	10%	18%	Saint-Nectaire	23	1	0	15	1%
24/01	340	Pamplemousse	Poisson pané	120	72	79%	Epinard à la crème béchamel	107	13	12%	14%	Yaourt sucré	113	6	11	50	6%
12/12	232	Salade verte et croûtons	Roquefort végétale	100	81	73%	Tortis bio	170	17	10%	16%	Yaourt nature sucré bio	113	12	2	30	11%
26/01	252	Soupe au potiron crème à l'orange	Macis parmentier	417	70	73%			0	0%	0%	Yaourt sucré	113	0	9	22	0%

Dessert	Dessert				Repas complet		Pain					Total jeté	Total à conserver	Quantité total de pains refusés	Repas complet + pain Quantité jetée en moy. g/convive
	GEM-RCN	Quantité jetée en moy. g/convive	Quantité conservée en moy. g/convive	Part jetée comparée à la quantité des repas de repas complet	GEM-RCN	Quantité jetée en moyenne g/convive	BIO		Trad.						
							Quantité servie (3x20g/convive)	Quantité jetée	Quantité conservée	Quantité jetée	Quantité conservée				
Pomme	100	9	22	10%	534	90	60	0	0	3	7	3	7	10	93
Entremet papin de Noël	36	1	2	1%	271	54	60	0	0	0	10	0	10	10	54
Choco croûti- crémeux	36	0	1	0%	359	91	60	5	3	8	14	13	18	30	104
Eclair au chocolat	36	0	1	0%	375	90	60	0	0	4	24	4	24	28	94
Chou vanille	36	0	0	0%	418	110	60	2	2	7	0	9	2	10	119
Orange Bio	100	11	24	11%	630	104	60	0	0	17	21	17	21	38	121

Extraits du tableau d'analyse des pesées fines par composantes sur les établissements témoins

L'analyse fine par composante a permis de montrer :

- Que les quantités recommandées par le GEMRCN ne sont pas toujours adaptées
- Qu'il n'y avait aucun aliment qui n'était pas du tout mangé et que cela dépendait beaucoup de la composition des repas

Résultats qualitatifs

- Sensibilisation de l'ensemble des acteurs (personnel de cuisine, prestataire, convives, élus, parents d'élèves) à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Prise de conscience de tout le personnel travaillant autour de la pause repas
- Réflexions plus globales sur les menus et la qualité des produits avec le prestataire

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

• Révision des grammages en maternelle

Seuls deux grammages différents étaient auparavant proposés : enfant et adulte. Le prestataire en charge de la préparation des repas a revu fin 2016 les grammages des plats servis en maternelle pour les différencier de ceux utilisés pour les primaires. Trois grammages différents sont désormais préparés par le prestataire dans sa cuisine centrale : maternelle, primaire, adulte.

• Équipement des cuisines satellites avec du petit matériel spécifique

Du matériel de type planche à découper, presse agrume et coupe fruits a été acheté et distribué à chaque cantine afin de leur permettre de présenter différemment certains aliments et de réduire ainsi leur gaspillage.

Par exemple, certains produits lorsqu'ils sont présentés en entier sont habituellement délaissés par les convives, alors que s'ils sont prédécoupés ils peuvent être plus facilement mangés. C'est par exemple le cas des pommes coupées en quartier qui se mangent mieux que des pommes présentées entières.



Coupe pomme



Table de tri

• **Pesées approfondies par composantes en établissements pilotes**

Une analyse fine de ce qui est jeté par composante a été réalisée sur 6 établissements pilotes. L'objectif de cette pesée approfondie était d'identifier les composantes systématiquement gaspillées en grande quantité et envisager ainsi avec le prestataire une diminution des grammages, preuve à l'appui.

Ces pesées ont permis de comparer le ratio des quantités jetées par composante avec le grammage indiqué par le GEMRCN et montré que ce dernier n'était pas toujours adapté. Elles ont également mis en avant la proportion du gaspillage alimentaire de chaque composante sur la totalité du repas.

Planning

- Réalisation des diagnostics dans chaque établissement : 2016
- Opération 1000 écoles et collèges : années scolaires 2016/2017 et 2017/2018
- Réalisation des pesées fines par composante dans les établissements témoins : novembre/décembre 2017
- Révision des grammages pour les maternelles : 2016/2017

Moyens humains

Année N (2016/2017, après diagnostic) : des moyens humains répartis comme suit en ETP :

- Pilotage et mise en œuvre de l'opération (1 chargé de mission ZDZG) : 0,3 ETP
- Équipe mobilisée au sein de la direction de l'enfance et de la jeunesse (équipe d'animation) : 0,5 ETP

Année N+1 :

- Pilotage et mise en œuvre de l'opération (1 chargé de mission ZDZG) : 0,3 ETP
- Équipe mobilisée au sein de la direction de l'enfance et de la jeunesse (équipe d'animation) : 0,1 ETP
- Services civiques dédiés au projet : 0,5 ETP

Moyens financiers

- Coût moyen du matériel acheté pour chaque établissement : 177 €TTC

- Coût global de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » : 17 347 € TTC répartis de la manière suivante :
 - Conception d'outils de sensibilisation lors des événements de la ville : 14 %
 - Supports de communication en cantines et affichage grand public : 22 %
 - Achat petit matériel : 18 %
 - Réalisation d'un film pour promouvoir la démarche (pour voir la vidéo « La ville de Miramas s'engage contre le gaspillage alimentaire » : <https://vimeo.com/238400067>) : 45 %
- Coût d'un diagnostic précis avec une analyse fine par composante (1 stagiaire pendant 1 mois pour constituer la base de données et effectuer l'analyse) = 504 €

Moyens techniques

Cf : description de l'action

Partenaires mobilisés

- ADEME (dans le cadre de l'opération « 1000 écoles et collèges ») avec une aide financière de 750 €/école et 1 500 €/collège
- Direction de l'éducation et la jeunesse
- Prestataire (Sodexo)
- Personnel de cantine et animateurs périscolaires

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Forte volonté politique de rassembler tous les acteurs et de mutualiser les bonnes pratiques à l'échelle du territoire
- Rendre le gaspillage alimentaire plus visible à partir des pesées réalisées et faire prendre conscience aux élus de son ampleur et mener des actions de prévention
- S'appuyer sur des pesées fines par composante pour ouvrir le dialogue avec le prestataire et identifier les axes d'amélioration sur les menus et les quantités
- Avoir un prestataire ouvert aux échanges et sensibilisé à la lutte contre le gaspillage alimentaire (labellisation Ecocert « En cuisine » obtenue en 2016)
- Démarche participative intégrant le personnel de cantine pour leur donner la possibilité de débattre sur la base des résultats du diagnostic et identifier des causes de gaspillage ainsi que les enfants lors des phases de pesées
- Recrutement de volontaires en service civique employés par la ville pendant 8 mois dans le cadre du projet Unis-Cité pour réaliser les diagnostics, mettre en œuvre des ateliers de sensibilisation et faire les pesées finales

Difficultés rencontrées

- Cahier des charges du prestataire imposant de suivre les recommandations du GEM-RCN (évolution prévue dans le futur marché : voir partie « Perspectives d'évolution »)
- Réticence des élus, sujet peu « vendeur » mais très fédérateur

Recommandations éventuelles

Reproductibilité :

Nécessite d'avoir des moyens humains disponibles pour mettre en œuvre et suivre un projet de réduction du gaspillage alimentaire, notamment pour réaliser les diagnostics dans les établissements et mener les opérations de sensibilisation

Recommandations et axes d'améliorations potentielles :

Pouvoir s'appuyer sur des pesées fines par composante permet de faire prendre conscience aux élus de l'ampleur de la problématique et d'avoir plus de poids dans les échanges avec le prestataire

Perspectives d'évolution :

Sur la base des résultats obtenus lors de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », les élus ont souhaité aller encore plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et ont ainsi décidé de construire une cuisine centrale en délégation de service public. Cela permettra notamment de travailler sur l'aspect logistique (gestion des stocks, réutilisation des denrées, quantités préparées, ...) et sur la qualité des denrées (approvisionnement, agriculture raisonnée et locale, ...). Ce nouvel équipement devrait être opérationnel en 2021.

Dans l'attente de sa mise en œuvre, la municipalité prend les dispositions suivantes dans l'écriture de son nouveau marché :

• **Au niveau des grammages et quantités :**

- Sauf ceux rendus obligatoires par l'arrêté du 30 septembre 2011, les grammages pourront être adaptés à la consommation réelle des enfants ; cette révision de grammages GEMRCN devra être faite en concertation, justifiée (campagne de pesées) et validée par le pouvoir adjudicateur
- Les grammages des maternelles seront étendus à tous les maternelles (y compris ceux en groupe scolaire, ce qui n'était pas le cas)
- Pour les centres de loisirs, on demandera systématiquement des collations (2 composantes) et non des goûters (3 composantes)
- Repas : possibilité pour le prestataire de proposer un repas à 4 composantes par semaine

• **Également, une exigence est demandée sur la qualité des produits et préparations :**

- Approvisionnement local
- Bio
- Label, pêche responsable, saisonnalité, fromage AOP/AOC, fromages à la coupe....
- Fréquence de présentation des plats plus exigeante que celle de l'arrêté : précision sur une fréquence de viande de 1ère catégorie, 6 poissons dont 1 frais demandé sur 20 repas...
- Préparations : plats faits maison (vinaigrette, potage, pâtisseries...), impératif de légumerie et d'atelier de pâtisserie sur l'unité de production
- Accompagnement pour le maintien du label Ecocert niveau 2

Le cahier des charges mentionne la loi EGAlim et ses exigences. Certaines des exigences vont au-delà de cette loi, comme par exemple au niveau des produits bio : le cahier des charges prévoit a minima 30 % de produits bio dont 20 % de bio français, alors que la loi demande au moins 20 % de produits bio ou issus d'une ferme en conversion à l'horizon 2022.

Par ailleurs, dans une logique de gestion locale des biodéchets, il est prévu la mise en place d'une plateforme locale de compostage pour valoriser notamment les biodéchets des établissements de restauration scolaire.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Mai 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Direction régionale