CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Accompagnement des communes volontaires dans la mise en place de lutte contre le gaspillage alimentaire d'actions auprès de leur restauration scolaire

Territoire du Pays d'Aix - Aix Marseille Provence Métropole

Auteur :

CS 40868
cedex 1
13626 Aix en Provence
Voir le site internet

Elodie Saunier
elodie.saunier@ampmetropole.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité du Plan Métropolitain de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PMPDMA) de la Métropole Aix-Marseille Provence. Dans cette optique, les Territoires de Marseille Provence (CT1) et du Pays d'Aix (CT2) ont souhaité répondre à un appel à projet "tous acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire", publié en 2017 par l'ADEME, la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et la DRAAF.

Diverses actions ont été menées à destination des établissements recevant du public, animation dans les écoles, accompagnement des restaurants scolaires des communes volontaires, accompagnement du CFA et du CROUS du Pays d'Aix, création d'un guide du don Métropolitain, sensibilisation des habitants et diverses actions internes à la Métropole.

Cette fiche vise à partager l'expérience d'accompagnement de la Métropole Aix-Marseille Provence à la mise en place d'un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des restaurants scolaires des communes volontaires.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Le projet consiste en l'accompagnement des communes volontaires dans la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de leur restauration collective. Chaque commune accompagnée est encouragée à développer ce plan d'action dans les autres établissements de restauration collective de son territoire. Cet accompagnement est effectué en lien avec un bureau d'étude externe.

Les résultats attendus de ce projet sont d'une part, sensibiliser l'ensemble des intervenants (convives, équipes de cuisine et de service, responsables...) aux impacts du gaspillage alimentaire et d'autre part faire évoluer les pratiques des équipes de restauration collective et des convives.

Ces actions visent à réduire la quantité de déchets générés par les établissements, et à contribuer à l'atteinte de l'objectif du PLPDMA soit 50% des sites de restauration collective scolaire engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

Nombre d'établissements accompagnés entre fin 2019 et fin 2021:

- Territoire de Marseille Provence (CT1) : 7 établissements de restauration collective sur deux ans soit 1 263 convives.
- Territoire du Pays d'Aix (CT2) : 16 établissements de restauration collective gérés par les communes sur deux ans soit 3 353 convives et 1 CROUS et 1 CFA.

L'analyse des résultats des accompagnements a permis d'effectuer des comparaisons entre les systèmes. Afin de rester comparables, les résultats de certains établissements ne peuvent pas être pris en compte (CROUS, CFA et 3 communes).

Chiffres moyens du gaspillage alimentaire entre fin 2019 et fin 2021:

- En phase de diagnostic, la moyenne du gaspillage des établissements accompagnés était de 123g/convive.
- En phase d'évaluation, après avoir mené des actions, les secondes campagnes de pesées ont montré que la moyenne a diminué, atteignant 111g de denrées jetées par convive.

Le gaspillage global a donc réduit d'une phase à l'autre de 13g/convive, soit -10% , et se rapproche désormais la moyenne nationale calculée par l'ADEME pour les établissements scolaires.

Grace à ce dispositif, à la fin de l'accompagnement de ces 23 cantines ce sont près de 9 tonnes de déchets alimentaires qui ont été évitées sur l'année 2022. Ce qui représente plus de 19 000 repas, qui ne sont désormais plus jetés. A condition que les actions mises en place soient perennisées suite à notre intervention.

Gaspillage selon le mode de gestion :

On observe une différence dans l'évolution du gaspillage alimentaire selon le mode de gestion :

- Dans les restaurants en autogestion, la moyenne du gaspillage alimentaire a diminué de 34g par convive suite à l'accompagnement, atteignant 91g.
- A contrario dans les restaurants en gestion concédée, le gaspillage moyen n'a pas beaucoup évolué, augmentant même de 5g/convive.

Les secondes pesées ont donc montré des grammages de gaspillage moindre pour les restaurants en autogestion que pour ceux en gestion concédée.

Gaspillage selon le mode de distribution :

Les 3 modes de distribution sont répartis tels que 42% des établissements accompagnés fonctionnaient en liaison froide, 32% en liaison chaude et 26% en cuisine sur place.

Entre les deux campagnes de pesées, le gaspillage alimentaire a surtout diminué dans les établissements en cuisine sur place (-37g) et en liaison chaude (-14g). Pour la liaison froide, le gaspillage moyen n'a pas évolué (+1g/convive).

Les résultats indiquent que la cuisine sur place est le mode de distribution générant le moins de gaspillage.

Gaspillage selon le type de service :

Suite à l'accompagnement, les moyennes du gaspillage ont réduit pour les établissements en self (-26g) et pour ceux en service à table (-16g). Sur les établissements en double mode de service, le gaspillage moyen n'a quasiment pas évolué (+1g/convive).

Le service à table est le mode de service qui engendre le moins de gaspillage, autant lors des diagnostics que des évaluations.

Résultats qualitatifs

Les 25 plans d'actions mis en œuvre par les communes n'ont pas tous mené à une réduction du gaspillage. Dans certains cas, la crise sanitaire a eu un fort impact sur les équipes. Néanmoins, les accompagnements ont permis aux communes d'initier la démarche, d'enclencher une prise de conscience au sein des équipes et de déployer de nouvelles actions.

Les communes ayant mis en place un plan d'action ciblant au moins 3 à 4 axes d'amélioration ont eu de meilleurs résultats de réduction du gaspillage.

Enfin les communes étaient satisfaites de l'aide apportée par la Métropole et le bureau d'étude. Pour certaines cela a été une aide précieuse puisque l'accompagnement par une structure extérieure a pu aider à fédérer les équipes et à faciliter la conduite du changement.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Pour chaque établissement, l'accompagnement a été réalisé en trois étapes, qui duraient plus ou moins longtemps selon l'état d'avancement initial dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les établissements qui étaient peu ou pas engagés dans une démarche ont été mis en classe 1 (C1), tandis que ceux déjà engagés ont été mis en classe 2 (C2). Selon la classe, la méthodologie a été adaptée : les trames sont identiques, mais les phasages différents.

Phase 1 : Diagnostic

Le diagnostic comprend une réunion réunissant les responsables de la commune et de la Métropole et le bureau d'étude. Elle a pour but de présenter la démarche et de recueillir des informations sur l'établissement : son organisation, les effectifs, le mode de service, la gestion, etc. Cette réunion est suivie de la visite du restaurant collectif (réfectoire, cuisine) au moment du temps repas. Ce temps d'immersion permet de visualiser le restaurant en fonctionnement, le parcours des denrées, d'échanger avec les agents, etc..

Chaque établissement choisit le type de pesée qui sera réalisée dans le restaurant :

- Par composante des repas : entrée, plat/accompagnement, laitage/fromage, dessert, pain.
- Par niveau de consommation : distinction des déchets alimentaires consommables, potentiellement évitables et non consommables.

La campagne de pesée se déroule sur une semaine complète d'activité de l'établissement, avec une pesée chaque jour. Le premier jour, le bureau d'étude est présent pour apporter le matériel (seaux, sacs, étiquettes, grille de tri, peson), faire la mise en place des points de tri et former les équipes. Par la suite, les agents du restaurant sont en autonomie.

Les qualifications et quantifications du gaspillage alimentaire sont faites sur deux zones, en cuisine et en salle du restaurant.

Cette étape permet de distinguer :

- Les restes de préparation de repas ;
- Les restes issus de la distribution des repas (mets préparés, mais non servis) ;
- Les restes de consommation de repas (mets préparés, servis, mais non consommés).

Cette distinction est utilisée pour identifier plus finement les causes du gaspillage et pouvoir ensuite hiérarchiser les leviers d'optimisation, et ainsi orienter au mieux les plans d'actions de réduction.

Après l'analyse de ces données, une réunion de présentation des résultats est organisée dans le restaurant avec les responsables mais aussi les agents. Une liste d'actions est proposée, et

des échanges avec les participants permettent de discuter de la faisabilité et de la pertinence de chacune, pour en choisir cinq.

Suite à cette validation, un plan d'action est élaboré pour chaque établissement : fiches actions, calendrier de mise en œuvre, tableau de suivi, objectifs, etc.

Phase 2 :

Les établissements mettent en place les actions :

- Communes classe 1 : 3 mois de mise en place ;
- Communes classe 2 : 1,5 mois de mise en place.

À la fin de la période, une réunion-bilan est organisée dans le restaurant avec les agents, qui font un retour sur la mise en place des actions (réalisation, freins, moyens investis, etc.).

Phase 3 :

Une deuxième campagne de pesée similaire à la première est réalisée dans l'établissement.

Grâce aux résultats des pesées, chacune des actions est analysée selon une méthode multicritère d'évaluation d'impact (technique, économique, social, environnemental).

La fin de l'accompagnement est marquée par une réunion finale avec restitution des bilans et des propositions de pistes d'amélioration.

Création d'une boîte à outils pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Issue de l'analyse des retours d'expériences de ces communes pilotes, la Métropole a réalisé une boite à outils pour aider d'autres communes à la mise en place d'actions permettant de réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. Elle comprend une méthode pour réaliser le diagnostic conforme à la réglementation et des fiches-actions testés par les communes.

Elle a pour vocation de partager et d'essaimer les bonnes pratiques auprès de l'ensemble des communes de la Métropole.

https://dechets.ampmetropole.fr/pro/gestion-reduction-reutilisation-recyclage/communes/

Planning

Phase 1 : Etat des lieux, pesées, diagnostic et définition du plan d'action : 1,5 mois.

Phase 2 : Mise en place des actions par la commune : C1 : 3 mois ou C2 : 1,5 mois, accompagnement et suivi par le bureau d'étude : 1 journée au total.

Phase 3 : Evaluation des actions engagées avec campagne de pesée : 1 mois.

Soit au total 5,5 mois d'accompagnement pour les communes C1 et 3 mois pour les communes C2.

Moyens humains

1 Comité de pilotage (Elus, responsables de restauration scolaire, bureau d'étude, chargé de projet Métropole...)

1 chargé de projet Métropole Territoire Marseille Provence

1 chargé de projet Métropole Territoire du Pays d'Aix

1 chargé de projet bureau d'étude Ecogeos

Implication des élus, du responsable du restaurant scolaire et des agents

Moyens financiers

Territoire du Pays d'Aix : 118 000€TTC dépense bureau d'étude pour 16 communes hors CFA et CROUS

Territoire de Marseille : 40 500€TTC dépense bureau d'étude pour 7 communes

Subvention ADEME : 40 700 €

Subvention Région: en cours de versement

Moyens techniques

Fourniture par le bureau d'étude de seaux, sacs, étiquettes, grilles de pesée, peson, affiches...

Vidéoprojecteur lors de chaque réunion afin de présenter le projet à chaque étape.

Petit investissement des communes en fonctions des actions choisies : coupes-fruit, minuteurs...

Partenaires mobilisés

Partenaires financiers : la DRAAF, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'ADEME.

Partenaires techniques : bureau d'études Ecogeos.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Une équipe communale motivée, permettant ainsi de fédérer les équipes autour de ce projet.

Un bureau d'étude extérieur accompagnant la Métropole permet d'apporter un autre regard et ses connaissances techniques du gaspillage alimentaire.

Et ensuite réussir à essaimer ces nouvelles actions dans les autres restaurants scolaires de la commune.

Entre 2023 et 2025 un nouveau plan d'action Métropolitain a été voté dont le "retour vers les communes déja accompagnées" afin d'évaluer le gaspillage alimentaire 2 ou 3 ans après. Permettant ainsi de remobiliser les communes et de quantifier l'évolution du gaspillage mais aussi de retravailler éventuellement le plan d'action du restaurant scolaire.

Difficultés rencontrées

Crise sanitaire de 2020 à 2021 et manque d'implication de certains participants (Elus, responsables, agents...) heureusement à la marge.

Recommandations éventuelles

Il est indispensable en plus de l'implication des élus et directeurs que le responsable de la restauration scolaire porte le projet et fasse perdurer dans le temps les actions choisies mises en place.

Portage politique.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | COLLECTIVITES LOCALES | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | DIAGNOSTIC DECHETS | PLAN REGIONAL DE PREVENTION ET DE GESTION DES DECHETS | BIODECHET

Dernière actualisation

Septembre 2022
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR
emilie.lefur@ademe.fr
Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur