



Gaspillage en restauration collective

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Metz Métropole

Harmony Park - 11, Boulevard Solidarité
Bp 55025
www.metzmetropole.fr

RUARO

Julien

Grand Est

julien.ruaro@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Il est difficile de sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire (déni). Metz Métropole a préféré s'orienter vers la restauration collective, dont les quantités gaspillées sont conséquentes du fait du nombre important de convives. Pour simplifier la première approche, le public visé dans un premier temps a été la restauration des lycées et du CROUS (gestion publique). Il n'y a pas de redevance spéciale en place mais elle est en réflexion et la réglementation sur les gros producteurs de biodéchets se durcit chaque année.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Proposer pour chaque site volontaire un audit de l'organisation et du matériel de l'établissement et créer ensemble un plan d'actions qui en découle, adapté à chacun et en priorisant les actions :

- réduire le gaspillage dans les cuisines et par les convives,
- mettre en place un tri des biodéchets et une filière de valorisation (compostage autonome ou sollicitation d'une prestation privée),
- réflexion sur les autres déchets (palette, carton, emballage...) pour les réduire ou à défaut les valoriser.

Résultats quantitatifs:

- 3 lycées et les 3 restaurants universitaires volontaires

- Résultat moyen des pesées flash : **148 g de biodéchets par repas** dont 26 g en légumerie (épluchures...), 88 g de retour plateau, 10 g de pain et 22 g de nourriture non servie en fin de service.
- **le gaspillage représente environ 54 g par repas** soit 1/3 des biodéchets.

Résultats qualitatifs :

Chaque établissement a constitué un plan d'actions adapté à leurs problématiques, leurs souhaits et leurs moyens.

Les actions retenues globalement sont diverses : achat de vaisselle de plus petite taille, utilisation de légum'bar / salad'bar, réduction du grammage du pain, etc.

La Région a prévu un budget conséquent pour les investissements dans les lycées.

MISE EN OEUVRE

Planning:

2013

- 1er trimestre : rencontre du CROUS et de la Région.
- Mai : lancement du marché.
- Septembre : choix du BE "Chef'Eco".
- Octobre : 1er COPIL avec le BE, Metz Métropole, le CROUS, la Région et l'ADEME.
- Novembre : audit des établissements (1 jour par établissement).

2014

- Janvier : rendu des rapports des audits et réunions de restitution.
- 1er trimestre : réflexion sur les plans d'actions.
- 2ème trimestre : lancement des premières actions (selon les budgets).
- Septembre : lancement d'autres actions (selon les budgets).
- Fin 2014 : premiers résultats quantitatifs par établissement.

Année principale de réalisation:

2013

Moyens humains :

- Chargé de prévention des déchets : 60 jours (à fin avril 2014) pour la rencontre des partenaires, la gestion du marché, l'appel à volontaire, les réunions de préparation, l'audit, les réunions de restitution...

- Région : responsable du pôle écologie, chargé de mission DD, chargé de mission restauration collective.
- CROUS : responsable régional, directeur de chaque établissement.
- Restaurants : directeur, chef, intendant.

Moyens financiers :

11 362 €TTC pour l'accompagnement par Chef'Eco jusqu'à la création des plans d'actions.

Des investissements seront nécessaires pour les actions, à la charge du CROUS et de la Région.

Moyens techniques :

-

Partenaires mobilisés :

CROUS, Région, ADEME.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Partout, sous condition de trouver des établissements et des personnels motivés (il y a de nombreux arguments, techniques et financiers - même sans redevance spéciale). La prise en charge de l'étude par la collectivité permet plus facilement de leur faire "mettre le pied à l'étrier".

Difficultés rencontrées :

Le travail se penche sur le gaspillage avant tout, la gestion des déchets n'arrive que plus tard.

Recommandations éventuelles:

Réfléchir et créer les actions avec les personnes des établissements qui connaissent les moteurs et les freins potentiels, les laisser s'approprier le projet et ne rien leur imposer. Avertir dès le lancement que des investissements seront certainement à prévoir (aides possibles).

Type de programme :
Programme Local de Prévention

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.