



# Lutte contre le gaspillage alimentaire en établissements de restauration collective

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

## CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

---

**Grand Orly - Val de Bièvre - Seine Amont**  
2, Avenue Youri-gagarine

Pole Economie Circulaire  
ADEME Ile de France  
Ile-de-France  
economiecirculaire.idf@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé JEUNESSE, BIODECHET,

## CONTEXTE

---

### Description du contexte de l'action:

La FAO (Food and Agriculture Organization) estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée soit l'équivalent de 1,3 milliards de tonnes chaque année.

Dans la restauration scolaire, les enfants jettent en moyenne 100 g par repas d'aliments qui auraient pu être mangés, soit 100 000 tonnes par an de nourriture non consommée qui termine à la poubelle.

En France :

Le gouvernement a fait un objectif ambitieux : réduire par deux le gaspillage dans tous pour d'ici à 2025. Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne signale aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais se contente seulement d'impliquer de chacun.

Sur son territoire, le Communauté d'agglomération Les Lacs de l'Essonne (Gigy et Vity-Chaillay) accompagne plusieurs établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire : écoles, Institut Médico Éducatif, clinique privée... Un collège Origène a même été sélectionné par le Conseil Général de l'Essonne pour être collège pilote pour le compostage et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## OBJECTIFS ET RÉSULTATS

---

### Objectifs généraux:

- Protéger l'environnement en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets.
- S'engager concrètement contre les dévies de la société de consommation.
- Mieux consommer et mieux manger.
- Redonner de la valeur à la nourriture.

- Réduire la quantité de déchets alimentaires jetés et réduire les coûts liés à la gestion des déchets.

- Faire prendre conscience du gaspillage alimentaire et agir concrètement pour faire évoluer les comportements des enfants et des autres personnes impliquées dans le projet.

- Repenser les approvisionnement, les grammages et inclure les établissements de restauration collective à réduire les quantités de déchets alimentaires produits au quotidien.

## Résultats quantitatifs:

- 8 établissements accompagnés : 5 écoles (primaire et/ou maternelle), 1 collège, 1 IMC (Institut Médico-Educatif), 1 centre primaire, 1 centre de loisirs.

- 14 communes impliquées.

- 5 formations animées à destination du divers public : animateurs, agents de restauration...

- Plusieurs dizaines de pesées ont été réalisées dans les établissements accompagnés : ces pesées ont permis d'estimer les quantités de déchets alimentaires jetés : le gaspillage va de 4 kg à 8 puis de 40 kg par repas !

## Résultats qualitatifs :

- La question du gaspillage alimentaire est un sujet qui touche les personnes. Ce projet permet de fédérer les équipes et les différentes personnes au sein d'un établissement (agents de restauration, chef de cuisine, animateurs, direction, parents, jardiniers, etc.)

- Petit à petit, les établissements se prennent en main. Malgré l'absence du projet, l'accompagnement et la sensibilisation ponctuelle restent indispensables.

- Valorisation du travail des agents de restauration, des chefs de cuisine, des animateurs.

- Facilitation du travail des agents de restauration : moins de gaspillage = plus de temps à consacrer à d'autres tâches.

## MISE EN OEUVRE

### Planning:

- **2023-2024** : état des lieux des sites pilotes potentiels (recensement des équipes sur place et analyse du fonctionnement de la cuisine, recherche d'un emplacement adéquat pour des composteurs).



- Achat de peat moaiat (boisau, pason) = 15 €

- Achat de compoatou

- Realisation et impression d'affichea de sensibilisation « De la courtoia au jardin, je ne peat rien » « 17€ € TTC

## Moyens techniques :

- Pour la realisation des peatou : un peatou, pluatoua boisau (au minimum 6), dea peatou affichea pour bien effectuer chaque boisau, un tableau des peatou.

- Compoatou en bois de 400 L.

## Partenaires mobilisés :

- Direction de la Gestion des Dechet de la Communaute d'Agglomeration Les Lacs de l'Escaure.

- Conseil General de l'Escaure (pour le projet marie dans un collige).

Sur la base dea peatou dea peatoua mobilisatoua :

● Service Realisation de la Ville.

● Service Education de la Ville.

● Conseil Municipal des Enfants (CME).

● Charge(s) de mission Agende 21.

● Cheu d'etablissement.

● Annuaire.

● Agence de Realisation.

● Gardiens, Jardiniers.

● Entree.

- Directeur de la Cuisine et son assistant.
- Responsable Restauration (également en charge du Développement Durable).
- Chef de cuisine.

## VALORISATION

### Facteurs de réussite :

Avant de reproduire un projet de table contre le gaspillage alimentaire dans un autre établissement, un état des lieux préalable est obligatoire : rencontre des personnes impliquées sur place, analyse du fonctionnement de la cuisine, analyse de la configuration du bâtiment, possibilité ou non de mettre en place des composteurs, etc.

Bien tenir compte du retour d'expérience obtenu sur les autres établissements avant de commencer à travailler avec un nouveau site.

Garantir en même temps que chaque établissement fonctionne différemment, avec un personnel différent à chaque fois et que les mêmes actions ne sont pas reproduites de la même manière partout : grande capacité d'adaptation nécessaire.

### Difficultés rencontrées :

• Le gaspillage alimentaire existe depuis longtemps dans les cantines scolaires mais personne n'y a jamais vraiment touché sur le sujet. Le personnel des établissements est généralement réceptif face à la mise en place de ce type de projet.

• Création de lien entre des personnes qui n'avaient jamais eu l'occasion de travailler ensemble : agents de restauration, animateurs, élèves, gardiens, jardiniers.

• Lorsqu'il est possible d'installer des composteurs, il est intéressant de faire le lien entre la cuisine, les composteurs et le jardin / le potager.

### Recommandations éventuelles:

• Il est essentiel de prendre contact avec le Responsable Restauration de la Ville.

• Il est intéressant de participer à une Commission des Menus et de rencontrer le prestataire de restauration (si fonctionnement en liaison froide) : intéressant d'inclure le prestataire à votre assiette à une séance de travail.

• Voir si l'établissement n'est pas déjà engagé dans une démarche environnementale : Club Développement Durable, projet Eco-Ecole, politique de développement durable.

Type de programme :  
Programme Local de Prévention

## DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

---

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : [www.optigede.ademe.fr](http://www.optigede.ademe.fr)

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