



Accompagnement de restaurants collectifs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Aide de l'ADEME

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Régalade

Rue des écoles - Mairie d'Echallat

<http://www.associationregalade.fr/>

WENISCH

Sandrine

Nouvelle Aquitaine

sandrine.wenisch@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Régalade accompagne depuis 2005 des restaurants scolaires, des écoles, des centres de loisirs, des structures qui accueillent des personnes en situation de handicap, des chantiers d'insertions dans la mise en place de projet d'éducation alimentaire, d'approvisionnement en circuits courts, et plus globalement des projets en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement.

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'a, jusqu'à aujourd'hui, jamais été la clé d'entrée des projets accompagnés par Régalade. Néanmoins, cette thématique a déjà été abordée de près ou de loin en fonction des actions, des publics.

Régalade est partenaire de projets liés à la prévention des déchets et notamment de la Faïtes de la Récup organisée par Charente Nature depuis 2010. Charente Nature est une association départementale de protection de la nature et d'éducation à l'environnement.

Ce projet a bénéficié d'un accompagnement financier de l'ADEME et de la DRAAF dans le cadre d'un appel régional fin 2014.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Objectifs stratégiques :

- Diminuer le gaspillage alimentaire dans les structures accompagnées
- Permettre à d'autres de s'approprier notre démarche, qui s'appuie sur des expérimentations dans des contextes variés

Objectifs opérationnels :

- Sensibiliser des équipes de restauration, des convives, des équipes éducatives, des responsables de la gestion de l'approvisionnement à la notion de gaspillage alimentaire : informer, évaluer la perception du gaspillage alimentaire par les convives, interpeller les convives et expliquer les enjeux
- Co-construire un plan d'action visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Faire s'approprier le projet par les acteurs de la restauration collective : impliquer les professionnels, évaluer les évolutions nécessaires des pratiques professionnelles
- Impliquer les professionnels du monde agricole
- Pérenniser les projets dans les structures

Résultats quantitatifs:

5 structures accompagnées : 2 écoles, 1 collège, 1 Service d'Accueil de Jour et d'Hébergement (SAJH), Communauté de l'Arche

700 personnes sensibilisées

Résultats qualitatifs :

Mise en place d'actions nouvelles dans les restaurants collectifs visant à réduire le gaspillage alimentaire.

Exemples d'actions mises en place sur le temps des repas (cf. pièce jointe)

Constitution de groupes dans chaque structure

MISE EN OEUVRE

Planning:

Étapes détaillées :

1er janvier 2015 au 30 août 2015 : Diagnostic participatif

Phase de mobilisation, constitution d'un comité de pilotage dans chaque structure

Diagnostic (récapituler les éventuelles actions déjà conduites et ainsi valoriser les points forts et améliorer les points faibles). Cette approche concrète valorise les agents et leurs pratiques. Identification des grands enjeux et des actions potentielles. Évaluer les évolutions nécessaires des pratiques professionnelles

Sensibilisation des convives, des équipes de restauration, des équipes éducatives, des responsables de la gestion de l'approvisionnement à la notion de gaspillage alimentaire (Informer, Évaluer la perception du gaspillage alimentaire par les convives

Interpeller les convives et expliquer les enjeux)

Élaboration d'un plan d'action au sein de chaque structure visant à réduire le gaspillage alimentaire

1er septembre 2015 au 30 juin 2016 : Expérimentation

Mise en place du plan d'action,

Appropriation de la démarche par les convives, des équipes de restauration, des équipes éducatives,

Formation des professionnels de la restauration collective

Évaluation, adaptation du plan d'action pour l'année suivante

1er juillet 2016 au 31 décembre 2016 : Accompagnement au développement

Rédaction du recueil en vue de la reproductibilité de l'action

Accompagnement à la Mise en place du plan d'action adapté,

Appropriation de la démarche par les convives, des équipes de restauration, des équipes éducatives,

Évaluation, adaptation du plan d'action pour l'année suivante. Pérennisation des projets dans les structures.

Année principale de réalisation:

2015

Moyens humains :

2 coordinateurs de projet

1 animateur en éducation à l'environnement

0.2 ETP sur 2 ans.

Moyens financiers :

Budget de 19 520 €

Moyens techniques :

Matériels de cuisine itinérants (balance, ...)

Denrées alimentaires

Outils pédagogiques

Documentations pédagogiques

Partenaires mobilisés :

Les partenaires :

Association Charente Nature

Calitom

Page

Chambre d'agriculture 16

AILAN (Association de Loisirs de Châteauneuf)

Les structures accompagnées :

La Gachère de Rouillac

Arche la Merci de Courbillac

Collège Maurice Genevoix de Châteauneuf

Ecole de Gourville

Ecole de Vaux-Rouillac

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Pour réduire le gaspillage alimentaire d'un établissement proposant un service de restauration collective, il est nécessaire de mettre en place une démarche pérenne impliquant l'ensemble des acteurs.

Ainsi, pour un établissement, il a été donné l'occasion à la direction, au personnel de restauration, aux familles, aux équipes éducatives, aux convives... d'échanger et de construire ensemble un projet autour de l'alimentation. Cette démarche passe par :

- une quantification du gaspillage alimentaire (mise en place d'un système de tri et de pesée des déchets alimentaires) ;
- une analyse de ses causes ;
- une sensibilisation régulière des acteurs ;
- une formation du personnel de cuisine et une évolution de ses pratiques ;
- un travail sur la qualité des produits ;
- un travail élèves-professeurs, résidents-équipes éducatives sur l'alimentation;

Cette méthode est à adapter au sein de chaque établissement en fonction du contexte et des décisions prises en cours de projet

ci-joint exemples d'actions mises en place sur le temps des repas (cf. lien ci-dessus) : bilan + fiches retour d'expérience par établissement

Difficultés rencontrées :

1. L'expérimentation proposée concerne des cuisines autonomes et des cuisine satellites, donc différents modes de gestion et différentes tailles
2. Il a été proposé de mener cette action avec une autre structure, afin de mutualiser les expériences. Charente Nature est une association départementale de protection de la nature et d'éducation à l'environnement
3. Le projet est la suite logique d'actions déjà menées au sein des établissements
4. Sur le territoire de l'Ouest Charente, milieu rural, il n'y a pas à notre connaissance de démarche

similaire.

Recommandations éventuelles:

- Si la demande n'émane pas de l'établissement, il est difficile de mobiliser l'ensemble des acteurs et de mettre en place des actions concrètes. La présence d'un élément moteur est essentielle au côté de l'accord de la direction ou des responsables.
- Il existe plusieurs portes d'entrée pour travailler sur le gaspillage alimentaire. Nous pouvons constater que l'entrée directe gaspillage alimentaire est difficile à franchir. En effet, c'est un terme vécu comme péjoratif et culpabilisant pour les professionnels de la restauration collective qui affirme haut et fort « ne pas gaspiller ». Nous avons donc préféré dans certaines structures aborder les choses de manière plus valorisante : identifier les astuces anti gaspillage déjà mises en œuvre. Mais la phase de caractérisation et de pesée des déchets reste difficile à mettre en place. Nous remarquons qu'il est plus facile de commencer par le projet pédagogique avec les convives pour ensuite commencer à rentrer dans les cuisines.
- *Point fort, les partenariats* : dans les structures où nous avons mobilisé plusieurs partenariats, le projet démarre plus vite (service déchet de la Communauté de Communes du Rouillacais, Calitom, autres associations, ...)
- *Point fort, Relation de confiance entre Régalade et les acteurs locaux*
- Difficulté d'agir directement sur l'approvisionnement et les produits utilisés quand la restauration collective travaille avec un prestataire extérieur
- Différence entre impliquer tout le monde au sein d'une structure et réunir tout le monde. Il est possible d'impliquer tous les acteurs sans forcément les réunir. La parole est souvent plus libre entre paires.
- Importance de la mise en place d'un Comité de projet, soit présentation globale du projet afin de définir qui est concerné par le projet, qui doit être impliqué, les objectifs.

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.