

Compte-rendu de la Journée technique

« Mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire »

Mercredi 17 janvier 2024 à Limoges – Haute-Vienne



Journée co-organisée avec le Conseil Départemental de la Haute-Vienne



Avec le soutien de :



Animation de la journée assurée par l'équipe du CREPAQ :

- Dominique NICOLAS, Co-président ;
- Sylvia DAL MOLIN, Directrice ;
- Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique
- Héloïse TURK, Chargée de mission transition écologique

Objectifs de la journée technique :

L'objectif de la journée est de **présenter les solutions existantes et réflexions entamées concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

Lieu : Hôtel du Département de la Haute-Vienne, Limoges (87)

Nombre de participants : 36

La journée technique était structurée en quatre temps :

Introduction de la journée, présentation du CREPAQ, du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et des enjeux environnementaux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire ; présentation des démarches en cours sur le territoire de la Haute Vienne par Justine BUREAU, cheffe de service qualité et prospective à la direction des collègues.

Témoignages de trois chefs cuisiniers de restaurants scolaires de collèges en Haute-Vienne : M. BONNEFOND, M. GROSSO, M. BEAUDET

La pause-déjeuner préparée par le traiteur Saveurs Fermières et offerte par le Conseil Département de la Haute-Vienne

Ateliers participatifs animés par les membres du CREPAQ.

JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec le Département de la Haute-Vienne

Mercredi 17 janvier 2024

À l'Hôtel du Département de la Haute-Vienne (87)

Mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire

09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue offert par le Département de la Haute-Vienne et le CREPAQ**

09h30 **Introduction de la journée**

Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ

Jean-Claude LEBLOIS, Président du Conseil Départemental de la Haute-Vienne

09h45 **Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine – Rappel du contexte réglementaire en restauration collective**

Sylvia DAL MOLIN, Directrice du CREPAQ

Dominique NICOLAS, Co-président du CREPAQ

10h **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire : état des lieux et enjeux**

Charlotte BOULAY, Chargée de mission Transition écologique au CREPAQ

10h15 **Présentation des démarches en cours sur le territoire de la Haute-Vienne**

Justine BUREAU, Cheffe de service qualité et prospective, Direction des collèges du Département de la Haute-Vienne

10h30 **Pause**

10h45 **Témoignages de collèges ayant mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire**

- Collège Gisèle Halimi à Saint-Mathieu : Julien GROSSO, Chef de cuisine

- Collège Paul Langevin à Saint-Junien : Hervé BEAUDET, Chef de cuisine

- Collège Fernand Lagrange à Pierre-Buffière : Fabrice BONNEFOND, Chef de cuisine

12h00 **Repas végétarien convivial préparé par Saveurs fermières et offert par le Département de la Haute-Vienne**



13h30 **Ateliers participatifs**

- **Balance ta pesée !** Mise en situation : Comment mesurer le gaspillage alimentaire ?
- **À chaque problème ses solutions !** Se lancer dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : quels sont les freins et les leviers ?
- **Comment passer à l'action ?** Qu'allez-vous mettre en place à la suite de la journée ?

15h45 **Conclusion de la journée**



Association CREPAQ
6 rue des Douves,
33800 Bordeaux
www.crepaq.org
www.reseau-regal-aquitaine.org

Contact journée technique :
Charlotte BOULAY
charlotte.boulay@crepaq.org
Tél : 05 35 54 80 23

Département de la Haute-Vienne
11 rue François Chénieux,
87000 Limoges
www.haute-vienne.fr

Contact journée technique :
Justine BUREAU
justine.bureau@haute-vienne.fr
Tél : 05 44 00 14 56

Avec le soutien de :

I – Accueil et introduction de la journée

1.1. Accueil

Les participants ont été accueillis devant la salle de l'hôtel du département pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par le Conseil Départemental de la Haute-Vienne et le CREPAQ.



1.2. Introduction de la journée et présentations

- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ ;
- Stéphane OSTROWSKI, président de la 4^{ème} commission du Conseil Départemental de la Haute-Vienne ;

Dominique NICOLAS a commencé par rappeler le contexte de cette journée, co-organisée avec Le Conseil départemental de la Haute-Vienne. Il a ensuite remercié l'ensemble des participants.

Stéphane OSTROWSKI a remercié les participants de leur présence. Il a excusé M. LEBLOIS, Président du Conseil Départemental de la Haute-Vienne qui n'a pas pu être présent.

Il s'est présenté en tant que Président de la 4^{ème} Commission Du Conseil Départemental de la Haute-Vienne, et a remercié : Frédérique BERGERON, Directrice des collèges, Catherine VIELA du Pôle Collèges et patrimoine départemental, Dominique NICOLAS co-président du CREPAQ et Sylvia DAL MOLIN directrice du CREPAQ.

« La restauration collective représente 14 000 repas répartis dans 30 collèges. Les trois objectifs constants du département en matière de restauration scolaire sont :

- la qualité des repas,
- la maîtrise des coûts,
- assurer un approvisionnement de qualité.

S'ajoute à cela la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui constitue un objectif à la fois économique, écologique et de satisfaction des convives nécessitant vigilance et effort continu. C'est pourquoi l'appui du CREPAQ est indispensable grâce à son expertise.

Cette journée a pour objectif de provoquer rencontres et partage de bonnes pratiques. L'idée est d'outiller les participants pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La Haute-Vienne s'engage déjà auprès des collèges et des agriculteurs notamment grâce au dispositif d'encouragement au « Bien Manger ». Depuis 2015, il mène aussi des actions de valorisation des biodéchets : via le SYDED87 et la métropole de Limoges (mise en place de tables de tri, composteurs).

Mais rien ne serait possible sans les équipes des collèges. Cette journée technique permet de réfléchir et d'échanger sur nos pratiques afin de les améliorer, de nourrir les jeunes pour qu'ils puissent tous bénéficier d'une alimentation de qualité. Le gaspillage alimentaire est un enjeu écologique majeur c'est pourquoi nous mettons à profit nos énergies pour améliorer la qualité de la restauration. »

Remarques du public :

Karine BOUVIER (CD87) : « *La communication c'est la clé. Aller auprès des convives c'est hyper important ! Parfois les retours sont difficiles mais cela peut amener du mieux* ».

Jérôme DAVIAU (CD87) : « *Deux éco-délégués sont venus me poser des questions sur la table de tri. La communication se fait très facilement en passant directement par les collégiens. La création du lien avec vos convives est capitale. Cela permet de changer leur vision* ».



II – Intervention du CREPAQ

2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

- Sylvia DAL MOLIN, directrice, CREPAQ



CREPAQ Présentation du CREPAQ

Statuts : Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996

Objet : Agir pour la transition écologique et solidaire dans la région Nouvelle-Aquitaine en mobilisant les citoyens et acteurs des territoires dans une démarche « Penser global, Agir local »

5 Missions : Information et sensibilisation ; Accompagnement ; Éducation à l'environnement ; Formation ; Études et expertises

8 pôles thématiques

Équipe : 6 salarié-es

Siège social : Bordeaux

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : prévenir le gaspillage alimentaire

1^{er} réseau d'acteurs régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en France

→ De par sa création, il y a 10 ans, une première en France, qui a servi de référence à d'autres créations de RÉGAL régionaux

→ De par l'étendue de sa couverture géographique (12 départements)

→ De par l'ampleur de son programme d'animation

Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : prévenir le gaspillage alimentaire

→ Réseau créé et animé par le CREPAQ

→ Depuis 2013

→ Soutien des partenaires institutionnels

→ Mobiliser l'intelligence collective des acteurs néo-aquitains de la chaîne alimentaire afin de contribuer à la mise en œuvre des lois qui encadrent le gaspillage alimentaire

→ Rencontres, sensibilisation des élus locaux, conférences débats, webinaires, politiques publiques territoriales...

Cette année, le CREPAQ fête les 10 ans du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine!

2.2. Rappel du contexte réglementaire

– Charlotte BOULAY, chargée de mission, CREPAQ



Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Définition du gaspillage alimentaire → Depuis 2020

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. »

Réglementation concernant les contenants alimentaires

Interdiction de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en matière plastique, dans les établissements scolaires, universitaires et d'accueil d'enfants de moins de 6 ans. → En 2025 / En 2028 pour les CL de moins de 2 000 habitants.

Réemploi et collecte des contenants, couverts et gobelets en portage à domicile, si service de livraison au moins quatre fois par semaine → En 2022

Extension de l'interdiction des contenants alimentaire de cuisson, réchauffe et service en matière plastique à certains services hospitaliers. → En 2025

Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans la restauration collective publique → Depuis 2016

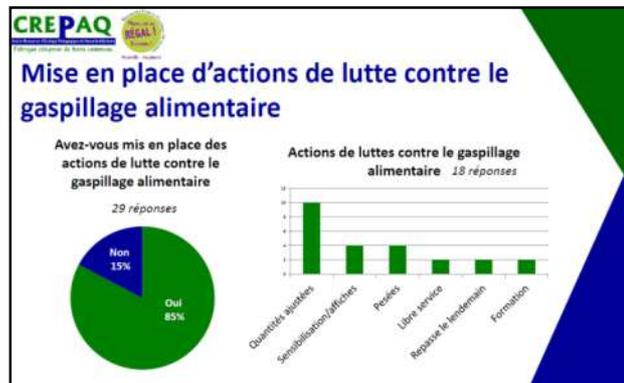
Dans la restauration collective privée → Depuis 2018

Diminution du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 (par rapport au niveau de 2015)

2.3. Aperçu des participants de la journée

– Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ

De quel établissement venez-vous ?

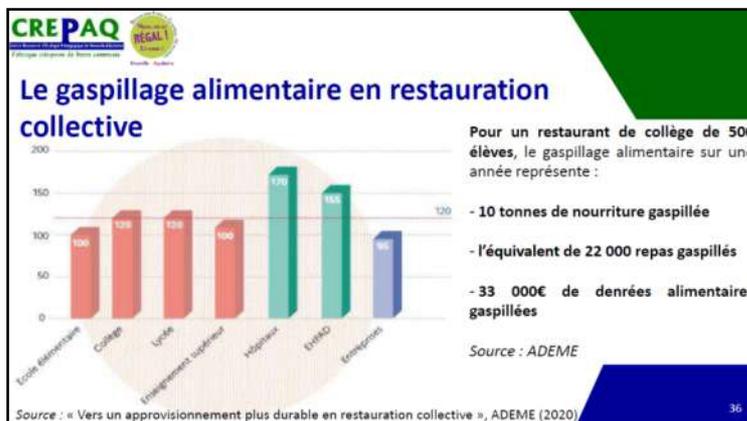
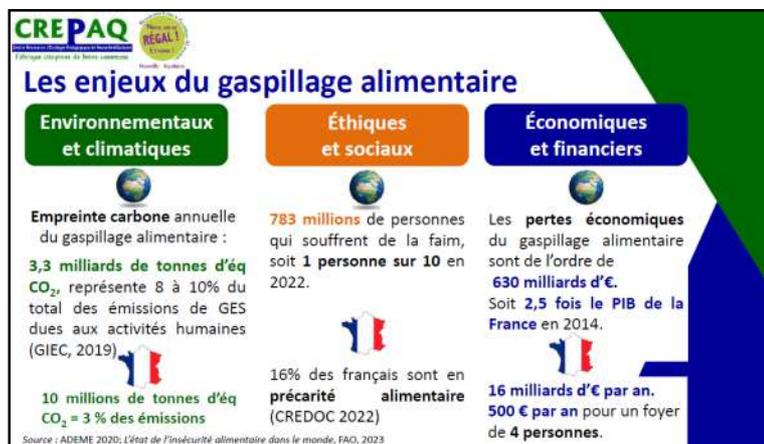


La répartition des établissements dont proviennent les participants est principalement constituée de collèges du département. On retrouve également quelques communes et collectivités de Haute-Vienne et de départements limitrophes.

La plupart des participants ont répondu oui à la question « avez-vous mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

2.4. Etat des lieux et enjeux du gaspillage alimentaire en restauration scolaire

– Charlotte BOULAY, Chargée de mission transition écologique, CREPAQ



CREPAQ Centre Régional d'Évaluation de la Qualité

Focus sur la mise en place du don alimentaire

Quelle méthodologie adopter ?

1. Réaliser un **diagnostic préalable des surplus**
Avant de donner, il faut chercher à réduire le gaspillage alimentaire à la source!
2. Identifier les **structures associatives habilitées à proximité** de votre établissement
3. Établir une **convention de don** qui définira les rôles de chacun
 - Définir les jours et horaires de passage
 - Définir le mode conditionnement

À noter que :

- La signature du **bon de retrait** par l'association assure le **transfert de responsabilité**
- L'association délivrera une **attestation de don** à l'opérateur

Guide Restauration collective – Donner aux associations d'aide alimentaire: (DRAAF AURA, 2013)

41

CREPAQ Centre Régional d'Évaluation de la Qualité

Une fois que l'on sait tout ça, comment on s'y prend?

Établir un diagnostic

- Mesures et analyses
- Pesées, analyse des pratiques
- Identification des causes du gaspillage

Mettre en place un plan d'actions

- Conception et mise en œuvre
- Trois niveaux d'actions - production, service consommation

Pérenniser

- Modification des fiches de postes, démarches de formation continue
- Pesées régulières

III – Présentation des démarches en cours sur le territoire de la Haute-Vienne

– Justine BUREAU, Responsable du service qualité et prospective, Département de la Haute-Vienne

Depuis 2015, certaines démarches ont été mises en place dans les restaurants scolaires de Haute-Vienne :

- Affichage dans le self pour sensibiliser les convives
- Gachimètre de pain
- Assiettes petite faim / grande faim
- Libre service (salad bar, accompagnement des élèves)
- Don (éleveur canins)
- Repasse (normes d'hygiène)
- Don alimentaire (expérimentation Collège Léon Bloom)
- Campagne de pesées quotidiennes (balance fournies à tous les établissements)
- Valorisation via compostage (SYDED 87, Limoges Métropole)



Le conseil départemental de la Haute-Vienne a mis en place le dispositif départemental d'Encouragement au Bien Manger (EBM) qui vise à soutenir l'approvisionnement durable de qualité en accordant des primes plus ou moins majorées aux établissements ayant intégré le plus de pourcentages de produits locaux et/ou bio.

À la suite de l'état des lieux de 2023, trois problématiques sont ressorties :

- La difficulté à faire consommer certains plats équilibrés aux convives
- La surestimation des quantités préparées
- Le gaspillage du pain

Pour 2024, certains objectifs ont été définis :

- La poursuite et le renfort des actions engagées
- L'accompagnement des équipes
- L'amélioration de la transmission des effectifs via le choix d'un logiciel pour la restauration scolaire
- La création d'un livre de recettes du département (notamment anti-gaspi)

IV – Témoignages sur la mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

4.1. Fabrice BONNEFOND, chef de cuisine au collège Fernand Lagrange à Pierre-Buffière

CREPAQ **RÉGAL**
Département Haute-Vienne

Collège Fernand Lagrange – Pierre-Buffière

- ☐ 387 élèves dont 377 demi-pensionnaires + 99 primaires / maternelles
- ☐ 476 convives par jour
- ☐ 20 à 40 le mercredi
- ☐ 55 420 repas servis en 2022
- ☐ 57335 repas servis en 2023

- ☐ Monsieur BONNEFOND Fabrice – Chef de cuisine
- ☐ Monsieur BORDES Alain – Second de cuisine
- ☐ Madame FLAME Véronique – Agent communal

58



Il a été mis en place diverses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il y a 3 ans : le gaspillage alimentaire représentait 100g/convives/repas puis 80 au bout d'un an et maintenant, 50-60g/convive/repas.

Parmi les actions mises en place, on peut compter :

- La révision des commandes à la baisse
- la distribution manuelle du pain, pour le gaspillage et l'hygiène
- la sensibilisation des élèves avec un petit-déjeuner équilibré
- l'organisation d'actions avec le Conseil de Vie Collégienne (CVC)
- la sensibilisation des collégiens avec le SYDED
- la coupe de la viande pour les petits
- la repasse en fin de service
- la démarche grande faim / petite faim avec deux types d'assiettes de couleurs différentes (entrée, plat, dessert)
- le choix parmi plusieurs yaourts, fromages à la coupe, entrées, fruits
- la pesée quotidienne des biodéchets avec affichage constant pour les élèves
- l'affichage de sensibilisation
- la suppression des sacs poubelle pour les biodéchets et les yaourts

Questions du public :

Q : Combien êtes-vous en cuisine ?

R : Fabrice BONNEFOND : Le matin 3, puis d'autres personnes arrivent plus tard dans la matinée.

Q : Laurent CLAVAUD : les élèves ont-ils le choix de prendre le plat « petite faim » et l'entrée « grande faim » par exemple ?

R : Fabrice BONNEFOND : Oui, le choix est libre à chaque fois.

Q : Magalie TOULZAT : Comment sont valorisés les biodéchets ?

R : Fabrice BONNEFOND : Les épluchures sont valorisées en compost qui est retraité au niveau de jardin pédagogique.

Q : Justine BUREAU : certains éleveurs canins ne prennent pas tous les biodéchets. En fonction de l'éleveur, on doit faire ou non le tri avec les biodéchets « non comestibles ».

Q : Magalie TOULZAT : Qui est référent pour le compost ?

R : Fabrice BONNEFOND : Notre opérateur technique

4.2. Julien GROSSO, Chef de cuisine au collège Gisèle HALIMI à Saint Mathieu



Depuis 10 ans, une réelle évolution sur le gaspillage a été constatée.

Les actions mises en place au sein de restaurant scolaire :

- Mise en place d'un code couleur pour les grandes faims et petites faims. Ça a été un travail de tous les jours pour la sensibilisation.
- Communication avec les élèves dans le self
- Mise en place d'un gâchimètre à pain
- Découpe des cuisses de poulet en deux
- Ateliers pâtisserie

- Actions avec le CVC, la commission des menus (communication avec les élèves pour les élèves)
- Don auprès d'un éleveur canin
- Compost pédagogique
- Suppression des serviettes en papier (les élèves apportent leur propre serviette en tissu)

Questions du public/échanges :

Q : Magalie TOULZAT : comment est valorisé le pain du gachimètre ?

R : Julien GROSSO : Il est vidé à chaque période de vacances et le contenu est donné à l'éleveur.

Q : Magalie TOULZAT : avez-vous des poules au sein des collèges ?

R : Justine BUREAU : Non seul le collège de Saint-Germain-Les-Belles a des poules depuis 2016.

Christophe JAMET : La particularité des collèges de Haute-Vienne est que la lutte contre le gaspillage alimentaire a été mise en place depuis un certain nombre d'années et cela fait partie de la gestion des déchets. Nous avons donc travaillé sur les biodéchets avec les éleveurs canins mais aussi avec les poules. Le collège de Saint-Germain-Les-Belles a fait perdurer cette action. Les éleveurs avec lesquels on travaille ont tous un agrément. Ils sont au courant que les quantités sont vouées à baisser. Quand nous aurons réduit au minimum le gaspillage, nous pourrons composter sur site si les quantités de viande et de poisson sont minimes. Les jardins pédagogiques sont aussi une façon de faire de l'éducation au goût et de la sensibilisation.

Jérôme DAVIAU : Attention, pour les établissements ayant des poules, les œufs de ces dernières ne peuvent pas être utilisés en cuisine.

Christophe JAMET : Pour les légumes, il faut juste informer le consommateur de leur provenance (jardin pédagogique).

Carine BOUVIER : J'étais présente en septembre à Saint-Mathieu. J'ai vu la différence entre l'avant/après petite faim / grande faim. Les deux tailles et couleurs d'assiettes sont primordiales. Les convives voient l'intérêt et comprennent très vite la démarche.

Jérôme DAVIAU : Les coûts indirects sont aussi à prendre en compte : l'exemple du poulet est parlant car M. Grosso est seul en cuisine. Ça dégage du temps et de l'argent.

Julien GROSSO : Nous avons aussi enlevé les serviettes en papier. Ce sont les élèves qui apportent les leurs.

Christophe JAMET : La collecte des déchets se fait par les communautés de communes. Ils n'ont aucune obligation à le faire. Nous sommes considérés comme des professionnels. Le nombre de containers a été réduit au minimum pour qu'ils puissent collecter les déchets. Les

serviettes représentent un volume non négligeable qui part aux ordures ménagères. La réduction de ces serviettes est très intéressante.

Julien GROSSO : Concernant l'énergie, je cuisine toujours au plus près du service pour économiser le gaz et l'électricité.

Corine JEANDILLOU : Au niveau des serviettes, nous avons le même fonctionnement sauf que les serviettes ont été achetées par nous et pendant le COVID, nous avons constaté des échanges de serviettes. Nous les lavons maintenant au sein du collège. Je ne me vois pas demander aux élèves d'apporter les leurs. Les serviettes très fines peuvent être mises au compost.

4.3. Hervé BEAUDET, Chef de cuisine au collège Paul Langevin à Saint-Junien



En 2023 le gaspillage alimentaire ne représente que 11g/repas/convive.

Les actions mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- Bonne communication avec les élèves
- Visite des classes de 6^{ème} à chaque rentrée pendant 15/20 min, explication du fonctionnement de la cuisine et du self puis visite du self
- Passage en salle pendant le service, dialogue avec les élèves
- Beaucoup de choix disponible notamment pour les légumes, dans le but de ne rien imposer aux convives
- Assiettes petite faim seulement, avec possibilité de se resservir
- Le fromage à la coupe est proposé tous les jours à volonté en buffet. Nous n'en passons pas plus qu'avant car ils n'en consomment pas tous.
- Les fruits sont aussi proposés à volonté.
- Taille de la viande ajustée et proposition d'émincé.
- Gestion des effectifs via Pronote
- Compost dans le jardin pédagogique des SEGPA.
- Don à éleveur canin

Questions/échanges

Carine BOUVIER : Peux-tu expliquer comment tu fais ton rab en permanence ?

Hervé BEAUDET : On a un bain marie sur roulette pour le chaud. Par exemple, on prépare 40kg de pâtes. On remplit les gastro (bacs gastronomes) et on réalimente avec le reste. Ça implique de compter les gastro.

Jérôme DAVIAU : ça évite la frustration des enfants. Ils savent qu'à n'importe quel moment ils peuvent se resservir. Ils prennent ce qu'ils veulent

Hervé BEAUDET : Tout à fait, on met aussi du personnel autour du salad bar pour communiquer avec les élèves et les accompagner.

Laure EHRMANN : À Poitiers, nous avons mis en place l'autonomie alimentaire. Tout est mis sur la table de l'entrée au dessert. Tout peut être mangé dans l'ordre voulu. On travaille aussi sur la satiété. L'autonomie alimentaire n'est plus sur un temps de pause de 45 min mais de 20 min. L'enfant vient se restaurer et va ensuite en récré.

Hervé BEAUDET : On ne peut pas mettre tout en libre service. Les frites et la charcuterie sont toujours portionnées.

Carine BOUVIER : En termes de coûts. Tu y trouves un avantage ?

Hervé BEAUDET : En 2023, 72 000 repas. Si on enlève l'aide du département de 20 000€ non négligeable (Agrilocal par exemple), je suis à 2,02€ en coût repas.

Carine BOUVIER : As-tu des remontées des parents qui ne sont pas satisfaits ?

Hervé BEAUDET : Non, je communique beaucoup sur les réseaux sociaux (FB et Tiktok). Je fais des petites vidéos qui sont très visionnées par les parents et les élèves qui sont demandeurs ! Les vidéos sont faites une fois par semaine. C'est un choix personnel. Les vidéos sont même reprises sur le site du collège.

Question du public : Y a-t-il une personne en continu pour alimenter les plats chauds ? Comment fais-tu quand tu as trop d'absents ?

Hervé BEAUDET : Oui une personne toujours. Pour l'instant, je n'ai pas eu le cas mais le jour où ça arrivera, on s'organisera autrement.

Jérôme DAVIAU : Pour avoir vu sur place comment cela fonctionne, les élèves sont très disciplinés et ça se passe très bien. Mais c'est un projet d'équipe qui implique tout le monde.

Julien GROSSO : Comment faites-vous pour les desserts ?

Hervé BEAUDET : On fait attention sur les desserts pâtisseries qui sont à l'assiette. C'est du bon sens.

Carine BOUVIER : Concernant le GEMRCN, pas d'obligation sur les grammages mais sur les fréquences !

Hervé BEAUDET : Tout à fait, si on respecte les grammages, on en jette la moitié.

Hervé VILBOIS : Comment anticipez-vous les quantités ?

Hervé BEAUDET : Cuisson basse température pour éviter beaucoup de perte. Pour les rôtis, on fait cuire le rôti entier en cuisson lente. On travaille aussi beaucoup en flux tendu.

Julien GROSSO : Si tu te trompes et qu'il en manque ?

Hervé VILBOIS : Ça n'arrive pas, on diminue les quantités au fur et à mesure et Pronote nous aide beaucoup. Il faut vraiment faire des petites faims au départ et permettre aux enfants de pouvoir se resservir.

Hervé VILBOIS : On aimerait venir voir comment ça fonctionne.

Jérôme DAVIAU : On va mettre en place des temps de partage. Pour permettre d'échanger les bonnes pratiques, les connaissances et les techniques.

Hervé BEAUDET : Il faut tordre le cou à l'idée « je n'ai pas les moyens, ça coûte trop cher ». Nous avons tous les mêmes moyens financiers. Mais cela nécessite des moyens humains. Les gestionnaires sont très satisfaits de ces actions puisqu'on est gagnant sur le plan financier.

Corinne JEANDILLOU : Les gestionnaires sont fortement sollicités. Le passage à OPAL nous mobilise mais c'est un travail d'équipe. Nous sommes une équipe face aux élèves.

Réjane DUHAMEL : Quel coût matière sans la subvention ?

Hervé BEAUDET : 2,31€

Réjane DUHAMEL : Comment répondre au plan nutritionnel avec votre fonctionnement ?

Hervé BEAUDET : Avec un fonctionnement classique, on les oblige à tout prendre et ils ne mangent pas tout. Le résultat est le même. Nous sommes là pour les éduquer à l'équilibre alimentaire mais aussi pour leur donner un repas digne de ce nom que certains n'ont pas à la maison.

Corinne JEANDILLOU : Je voudrai rajouter que la soupe est un bon moyen de faire manger les légumes.

Carine BOUVIER : Concernant l'équilibre alimentaire, les menus sont équilibrés. Quelle que soit la forme de distribution, nous avons toujours des élèves qui ne consomment pas tout. On ne s'affranchit pas de l'équilibre alimentaire, on les sensibilise et on leur donne un menu équilibré.

Réjane DUHAMEL : le Département de la Corrèze n'a pas de diététicienne.

Dominique NICOLAS : Souvent les diététiciennes ne veulent pas évoluer sur la composition des menus et ils/elles ne veulent rien entendre, au dépend du gaspillage alimentaire. Il y a 5/6 ans on en trouvait beaucoup mais il y a une évolution des mentalités de nos jours.

Jérôme RABE : Je tenais à ce que les menus soient colorisés par famille d'aliments pour faire comprendre la composition des menus aux enfants

V – Repas convivial



CREPAQ <small>Centre Régional d'Éducation Populaire à l'Alimentation et à l'Environnement</small>	MENU	
Entrée Soupe de légumes Pommes de terre, carottes, rutabagas, céleri, poireaux, oignons		
Plats Tarte végétarienne Épinards Chèvre Pâté de pommes de terre à la crème Salades Carottes râpées, salade de lentilles	<i>+ Pain paysan au levain naturel</i>	
Dessert Flognarde aux pommes		
		64

Pour la pause déjeuner, les participants et les organisateurs ont partagé un repas végétarien offert par le département de la Haute-Vienne. Il a été servi sous forme de buffet.

VI – Ateliers participatifs

Trois ateliers ont été animés par Charlotte BOULAY, Héroïse TURK et Sylvia DAL MOLIN.

- Un premier atelier « Balance ta pesée ! » : atelier de mise en situation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire.
- Un deuxième atelier « À chaque problème ses solutions » : atelier d'échanges autour des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Le dernier, « Comment passer à l'action ? » : durant lequel les participants choisissent trois actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à mettre en place à leur échelle.

6.1. Balance ta pesée !

Cet atelier permet de s'imaginer en situation de diagnostic du gaspillage alimentaire. Trois protocoles de pesées des déchets sont présentés : simple, sommaire et poussé. Cela permet de quantifier les grammages de nourriture gaspillés afin de pouvoir les comparer dans le temps.

Le premier protocole, le plus « simple », ne différencie pas les biodéchets comestibles et non-comestibles, il n'est donc pas idéal lorsqu'il s'agit de quantifier le gaspillage alimentaire ! Il quantifie seulement les quantités de biodéchets et de pain jetées.

Le second protocole de pesées dites « sommaires » est celui recommandé aux équipes restauration dans le cadre d'un diagnostic du gaspillage alimentaire. Il quantifie les quantités de biodéchets comestibles, non-comestibles et de pain gaspillées.

Le dernier protocole de pesées dites « poussées » est plus fastidieux mais permet d'avoir un détail des quantités gaspillées pour chaque composante du repas et donc d'estimer le coût économique du gaspillage alimentaire. Lors d'une semaine de pesées, il peut être réalisé sur une seule journée et les autres jours de la semaine des pesées sommaires suffisent.

Atelier n°1 : Diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire - Matériel



5 paquets de cartes de couleurs représentant des aliments qui restent dans l'assiette des convives à la fin du repas. 1 couleur = 1 jour de la semaine

Des étiquettes « poubelles » pour représenter les différentes poubelles à prévoir

Une table de troc et un gâchimètre de pain

Atelier n°1 : Diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire - Consignes

Pesée très sommaire	Pesée sommaire	Pesées poussées	
LUNDI Tous les biodéchets dans la même poubelle Pain (gâchimètre) OMR*	MARDI Biodéchets comestibles Biodéchets non comestibles Pain (gâchimètre) OMR*	JEUDI Biodéchets comestibles : séparation des composantes (entrée, plat, etc.) Biodéchets non comestibles Pain (gâchimètre) OMR*	VENDREDI Biodéchets comestibles : séparation des mets (entrée 1, entrée 2, etc.) Biodéchets non comestibles Pain (gâchimètre) OMR*

*OMR : Ordures Ménagères Résiduelles

6.2. À chaque problème sa solution !

L'objectif de cet atelier est de permettre aux participants de réfléchir en groupes sur les actions à mettre en place afin de favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire, sur trois thématiques précises et de lever certaines interrogations :

- Préparation
- Service
- Accompagnement et sensibilisation

Des questions sont proposées par thématique, les participants décident ensuite collectivement laquelle ils souhaitent traiter, avant de matérialiser leurs réponses sur des post-it à placer à côté de la carte concernée. Ci-dessous les propositions faites par les participants :

<u>Préparation</u>	
Comment améliorer la qualité des produits ?	<ul style="list-style-type: none"> - Avec un approvisionnement de qualité (produits frais, labellisés ...) - En cuisinant des plats de saison - En utilisant les nouvelles techniques de cuisine (cuisson basse température...)
Comment limiter l'accumulation de marchandises ?	<ul style="list-style-type: none"> - En suivant bien le stock et les dates / en ayant un inventaire à jour - En commandant moins de quantités - En augmentant les fréquences de livraison
Comment faire aimer certains produits non-appréciés ?	<ul style="list-style-type: none"> - En modifiant les recettes - En proposant les légumes non-appréciés en soupe - En proposant des plats colorés - En communiquant avec les convives - En présentant le produit brut pour que les convives découvrent son aspect - En mélangeant avec d'autres produits appréciés - En préparant le produit sous différentes formes - En cuisinant en petites quantités
Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?	<ul style="list-style-type: none"> - En instaurant la réservation en amont - En créant de bons liens avec la vie scolaire, pour être tenu au courant des effectifs réels et des sorties extérieures ... - En communiquant avec le/la CPE
Comment développer la communication entre cuisine centrale et cuisines satellites ?	<ul style="list-style-type: none"> - En communiquant et en échangeant des bonnes pratiques
Comment réduire le gaspillage des fruits ?	<ul style="list-style-type: none"> - En respectant la saisonnalité - En choisissant des fruits de qualité - En transformant les excédents (smoothies, compote, salade de fruits, tartes) - En choisissant des fruits murs - En repassant les fruits - En commandant des quantités raisonnables - En choisissant des fruits au calibre adapté au public
Comment mettre en place une pesée des déchets alimentaires ?	<ul style="list-style-type: none"> - En ayant une balance et des contenants - En ayant un outil informatique (tableau Excel) - En investissant l'équipe restauration dans la démarche - En créant des affiches pour les convives - En mettant en place des consignes de tri - En impliquant les convives (éco-délégués...)

Service

<p>Comment améliorer l'accueil des convives ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réfectoire attractif / lieu de bien-être / salle lumineuse, colorée - Accueil avec sourire et bienveillance - En communiquant avec les convives / en s'intéressant à eux - En servant des plats au visuel attractif et coloré - En faisant participer les enfants (via concours d'affiches par exemple) - En laissant un temps de repas minimum aux convives / en augmentant le temps de repas - En ayant un affichage sympathique - En n'imposant pas de quantités - En gérant les flux de convives pour limiter l'attente
<p>Comment rendre un plat attractif ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Couleur / odeurs / textures / assaisonnement varié / avec ou sans sauce - Dressage (faire attention à la quantité et à la présentation) - Aspect / mise en valeur du plat - Beaux contenants / vaisselle colorée - En faisant maison et en prêtant attention à la cuisson - En précisant la provenance des ingrédients - En communiquant avec les convives sur le plat
<p>Comment limiter le gaspillage en fin de service ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En donnant des petites portions - En utilisant une cellule de refroidissement - En ayant les effectifs des élèves à l'avance - En repassant les restes le lendemain - En évitant la surproduction
<p>Comment adapter la taille de la portion dans l'assiette ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En s'adaptant au public (âge, appétit ...) - En coupant les fruits / la viande - Avec un code couleur ou des tailles d'assiettes différentes - En communiquant avec les convives
<p>Comment valoriser la surproduction ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En transformant - En donnant - En repassant les excédents
<p>Comment réduire le gaspillage du pain ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En donnant tranche par tranche et surveillant que les élèves se servent au fur et à mesure - En tranchant le pain au fur et à mesure et en fin de chaîne - En adaptant au menu les quantités de pain commandées - En installant un gâchimètre - En revalorisant (pain perdu, chapelure ...) - En limitant les quantités de départ

<u>Accompagnement et sensibilisation</u>	
Comment sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire ?	<ul style="list-style-type: none"> - Via affichage - En communiquant avec eux - En impliquant les éco-délégués (concours d'affiches etc ...) - En inscrivant la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le projet de l'établissement - En ayant une heure dédiée à la problématique durant les cours d'éducation civique - En éveillant une prise de conscience - Via l'éducation au goût - En réalisant des pesées et affichant les résultats
Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?	<ul style="list-style-type: none"> - En organisant des réunions en interne - En formant/sensibilisant les agents - En communiquant et échangeant avec les agents - En les impliquant dans les pesées - En donnant des primes aux agents
Comment faire en sorte que les agents se sentent impliqués dans la réalisation de pesées ?	<ul style="list-style-type: none"> - En valorisant leur travail - En expliquant le coût économique du gaspillage alimentaire - En éveillant une prise de conscience du but de la démarche - En communiquant sur les résultats - En mettant une prime - En mettant un agent responsable des pesées sur la semaine
Comment faire découvrir les aliments aux convives ?	<ul style="list-style-type: none"> - Grâce à des ateliers - Via l'éducation pédagogique - En organisant des journées à thème / durant les semaines des langues ou les semaines du goût - En présentant le visuel du produit brut - Via des affiches - En permettant aux convives de goûter de petites quantités - En élaborant des recettes appétissantes



6.3. Comment passer à l'action ?

Pour clôturer les ateliers participatifs, les participants ont été invités à se réunir par structure et à proposer plusieurs actions qu'ils s'engagent à mettre en place prochainement au sein de leur structure. Au moyen d'un axe, les participants devaient indiquer le niveau de priorité de l'action et en estimer le niveau de difficulté.

ETABLISSEMENT	ENGAGEMENTS
Collège Jean Rostand – Saint-Sulpice-Laurière	<ul style="list-style-type: none"> - Table de troc - Plus de communication
Collège André Maurois	<ul style="list-style-type: none"> - Revoir le grammage par convive à la baisse - Meilleur affichage et signalisation pour le tri - Petite faim / grande faim
Collège Pierre Desproges – Chalus	<ul style="list-style-type: none"> - Implication de l'équipe - Table de troc - Gâchimètre de pain
Collège Pierre Mendès-France – Bessines-sur-Gartempe	<ul style="list-style-type: none"> - Investissement du personnel - Petite faim / grande faim - Réguler la production
CD 19	<ul style="list-style-type: none"> - Etablir un diagnostic du gaspillage alimentaire - Mise en place des pesées quotidiennes - Sensibiliser et informer
Collège Paul Langevin – Saint-Junien	<ul style="list-style-type: none"> - Achat de serviettes compostables ou voir pour les serviettes en tissu
Collège Georges Guingouin – Eymoutiers	<ul style="list-style-type: none"> - Installer une table de tri - Table de troc - Plus de communication
Collège Jean-Baptiste Camille Corot – Aixe-sur-Vienne	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuer les grammages - Table de troc - Communiquer avec l'équipe de cuisine, le gestionnaire ; le CVC et les éco-délégués.
SYDED87	<ul style="list-style-type: none"> - Diffuser les bonnes pratiques - Proposer des outils de sensibilisation et communication - Mieux comprendre les contraintes des agents de cuisine
CD 87	<ul style="list-style-type: none"> - Entamer une réflexion sur les serviettes en tissus - Discuter la mise en place de prime - Lien avec la vie scolaire
Collège Jean Monnet –	<ul style="list-style-type: none"> - Etablir plus de dialogue avec les élèves pour les sensibiliser

Chateauneuf-la-Foret	<ul style="list-style-type: none"> - Table de troc
Collège Maryse Bastié – Nantiat	<ul style="list-style-type: none"> - Code couleur pour les petites et grandes faims - Implication, cohésion de tout le personnel - Concours d'affiches
Restaurant scolaire de Vayrac	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place des serviettes en tissu pour les primaires - Se rapprocher d'un éleveur canin - Gâchimètre de pain - Désignation d'éco-délégués
Ville de Poitiers	<ul style="list-style-type: none"> - Valoriser les actions mises en place
Collège Gisèle Halimi – Saint-Mathieu	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser la visite de la cuisine aux 6^{ème} chaque année - Table de troc
Collège Simone Veil – Rochechouart	<ul style="list-style-type: none"> - Travailler avec les éco-délégués - Gâchimètre de pain - Table de troc
Collège Anatole France – Limoges	<ul style="list-style-type: none"> - Changer les tailles des assiettes - Gérer le manque de personnel
Collège Pierre Robert – Le Dorat	<ul style="list-style-type: none"> - Table de troc - Plus de communication avec les agents et les élèves
Collège Jean Rebier – Isle	<ul style="list-style-type: none"> - Implication des élèves dans les pesées - Gâchimètre de pain - Salad-bar



VII – Questionnaire de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur 30 personnes ayant retourné le questionnaire, 100 % d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites par :

- Le contenu de la journée
- Le format de la journée
- L'organisation matérielle
- Les méthodes utilisées
- La durée des ateliers
- La qualité des échanges

De plus, 100% des répondants ont également déclaré avoir noué des contacts satisfaisants, information essentielle étant donné l'objectif du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Points que les participants auraient aimé aborder pendant les échanges
Quelques sujets qui feront l'objet de nouvelles JT au CD 87 : primes personnel et vrac par ex.
Variation des niveaux scolaires car très ciblé « collèges ». Les cantines scolaires municipales pour les maternelles et primaires sont peu abordées.

Commentaires recueillis :

« Très bonne journée d'échange. Une très bonne formation avec beaucoup d'échanges. »

« Merci à toute l'équipe du CREPAQ. »

« Journée très utile. Très bonne journée avec plus d'échanges des autres agents. Très bien. »

« Journée très intéressante, merci. Journée très intéressante. À refaire. Très intéressant. »

« Belle initiative partagée avec les autres collectivités. »

« Formation enrichissante et constructive. »

« Supers échanges entre agents et différents établissements et collectivités. »

« La taille des groupes est suffisante mais j'aurais voulu encore plus d'échanges avec les agents. »

« Peut-être que les témoignages du matin auraient dû s'effectuer en mode *speed-meeting* car la configuration en salle plénière était intimidante et n'aurait pas permis d'échanger plus. »

