

Compte-rendu de la Journée technique

« Réduction du gaspillage alimentaire et mise en place du don des surplus dans les établissements scolaires en restauration autonome »

Mardi 20 septembre 2022 à Orthez – Pyrénées-Atlantiques



Journée co-organisée avec l'ADM64 et le Département des Pyrénées-Atlantiques



Avec le soutien de :



Animation de la journée assurée

☞ par l'équipe du CREPAQ :

- Dorothée DESPAGNE-GATTI, directrice
- Carmen BALERDI, chargée de mission transition écologique
- Matthias IACONO, chargé de mission transition écologique
- Charlotte BOULAY, chargée de mission transition écologique

☞ par le département des Pyrénées-Atlantiques :

- Anne-Line PLANTEFEVE, cheffe de projet Manger Bio&Local en restauration collective au Département Pyrénées-Atlantiques

Objectifs de la journée technique :

Cette journée technique animée par le CREPAQ, a été organisée en partenariat avec deux structures complémentaires : le département des Pyrénées-Atlantiques et l'ADM64, qui ont initié la démarche « Manger Bio&Local à la cantine » en 2017.

Il s'agit d'un projet d'accompagnement sur 4 ans de 156 établissements avait pour objectifs :

- D'améliorer la qualité de l'alimentation en proposant davantage de produits bio et locaux ;
- De soutenir et pérenniser une agriculture locale et de qualité ;
- D'atteindre les objectifs de la loi EGalim.

Le CREPAQ, Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine, œuvre quant à lui à l'échelle régionale, à la promotion et la mise en œuvre de la transition écologique de manière globale.

Le CREPAQ est intervenu dans le cadre de l'animation de son réseau RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, le Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire, que le CREPAQ a créé et anime depuis 2013. L'objectif de ce réseau est de mobiliser l'intelligence collective au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire par la mise en réseau des acteurs de la chaîne alimentaire.

Les CREPAQ et le Département des Pyrénées-Atlantiques, ainsi que l'ADM64, étaient donc réunies dans le but d'apporter des solutions et des approches complémentaires aux problématiques que rencontrent les services de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment dans la mise en place de dons des surplus de préparation. La mise en place d'une convention de don est en effet obligatoire depuis 2020 pour les restaurants collectifs préparant plus de 3 000 repas par jour. Il n'est cependant pas interdit d'en conclure une pour les plus petits restaurants collectifs.

Nombre de participants : 28

La journée technique était structurée en quatre temps :

- Introduction de la journée, présentation du CREPAQ, du RÉGAL et des enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et du don des surplus ;
- Interventions et témoignages : Département des Pyrénées-Atlantiques, Mairie de Sauvagnon, Mairie de Saint-André-de-Cubzac ;
- La pause-déjeuner préparée par l'Auberge du Relais (Berenx) et offerte par le CREPAQ ;
- 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 des Pyrénées-Atlantiques et l'Association des Maires et Présidents de communautés des Pyrénées-Atlantiques

Mardi 20 septembre 2022

Service Départemental des Solidarités et de l'Insertion (SDSEI) à Orthez (64)

Réduction du gaspillage alimentaire et mise en place du don des surplus dans les établissements scolaires en restauration autonome

- 09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue préparé et offert par le CREPAQ**
- 09h30 **Introduction de la journée**
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ, et Anne-Line PLANTEFEVE, Cheffe de projet Manger Bio&Local en restauration collective au Département Pyrénées-Atlantiques
- 09h45 **Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine – Rappel du contexte réglementaire en restauration collective**
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ
- 10h **Réduire le gaspillage alimentaire et donner les surplus en restauration collective scolaire : état des lieux et enjeux**
Carmen BALERDI, Chargée de mission Transition écologique au CREPAQ
- 10h15 **Le projet Manger Bio&Local en restauration collective du Département des Pyrénées-Atlantiques**
Anne-Line PLANTEFEVE, Cheffe de projet Manger Bio&Local en restauration collective au Département Pyrénées-Atlantiques
- 10h45 **Pause**
- 11h **Témoignages :**
La lutte contre le gaspillage alimentaire à l'école
> **Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à Sauvagnon**
BALAO Jean-Noël, Responsable restauration, Mairie de Sauvagnon
Le don en restauration collective scolaire
> **Les frigos partagés de St André de Cubzac, une première en France !**
Laurence PÉROU, Adjointe conseillère communautaire déléguée à l'éducation, éducation populaire, jeunesse, relation avec les établissements scolaires et équipements scolaires
> **Le don en restauration collective auprès d'associations de quartier : état des lieux en Nouvelle-Aquitaine**
- 12h30 **Repas convivial offert par le CREPAQ**
- 14h **Reprise de l'après-midi : les idées reçues sur le gaspillage alimentaire et le don des surplus (débat mouvant)**
- 14h30 **Ateliers participatifs**
> **Balance ta pesée !** Mise en situation, comment mesurer le gaspillage alimentaire ?
> **Quelles denrées donner et comment ?** Mise en situation
- 16h **Conclusion de la journée**



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

Contact journée technique :
Carmen BALERDI
carmen.balardi@crepaq.org
05.35.54.40.67

Département des Pyrénées-Atlantiques
<https://www.le64.fr/manger-bio-local-64>

Contact journée technique :
Anne-Line PLANTEFEVE
anne-line.plantefeve@le64.fr
05.59.11.44.10

Avec le soutien de :



I – Accueil et introduction de la journée

1.1. Accueil

Les participants ont été accueillis dès leur entrée dans la salle pour signer la feuille d'émargement. Ils ont ensuite été invités à prendre un café d'accueil offert par le CREPAQ.



1.2. Introduction de la journée et présentations

- Anne-Line PLANTEFEVE, cheffe de projet Manger Bio&Local en restauration collective au Département Pyrénées-Atlantiques ;
- Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice du CREPAQ.

Anne-Line PLANTEFEVE a ouvert la journée par un mot de bienvenue. Elle a rappelé l'objectif du Département qui consiste à actionner les leviers pour aller vers une alimentation durable, dont fait partie la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'association des maires et présidents de communauté du département 64 est également partenaire de cette journée.



Anne-Line PLANTEFEVE et Dorothee DESPAGNE-GATTI

Dorothee DESPAGNE-GATTI a ensuite introduit la journée par une présentation du programme et de l'équipe du CREPAQ.

II – Interventions du CREPAQ et du Département Pyrénées-Atlantiques

2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

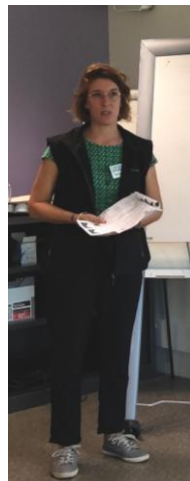
– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ

CREPAQ
Fabricage citoyen de biens communs

L'association

Statut : Association Loi 1901 à but non lucratif depuis 1996
Objet : Agir pour la **transition écologique et citoyenne en Nouvelle-Aquitaine** en mobilisant les acteurs du territoire
Missions : Information et sensibilisation ; Accompagnement ; Éducation à l'environnement ; Formation ; Études et expertises
Équipe : 5 salariées ; 3 volontaires en Service civique
Siège social : Bordeaux

Lutte contre le gaspillage alimentaire
 Prévention des déchets & économie circulaire
 Alimentation durable
 Climat & Énergie
 Économies d'eau
 Éco-consommation
 Écoresponsabilité
 Santé-environnement



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...**

2.2. Rappel du contexte réglementaire

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ



CREPAQ

Réglementation concernant l'approvisionnement

50% de produits de qualité et durables
20% de produits bio
 → Dès 2022 pour la restauration collective publique
 → Dès 2024 pour la restauration collective privée
Informez les usagers sur les labels de qualité des produits
 → Depuis 2020 pour la restauration collective publique
 → Dès 2022 pour la restauration collective privée

100% de viandes / produits de la mer durables
 → Dès 2022 pour les restaurants collectifs de l'État
60% de viandes / produits de la mer durables
 → Dès 2024 pour les autres restaurants

Proposer des produits de meilleure qualité sans réduire le gaspillage alimentaire est un non-sens !

CREPAQ

Réglementation sur les menus végétariens en restauration scolaire

1 menu végétarien au moins une fois par semaine
 → Obligatoire depuis 2021 pour la restauration scolaire

Expérimentation d'1 alternative végétarienne quotidienne
 → Depuis 2021 pour 2 ans pour les collectivités territoriales

1 menu végétarien quotidien dans tous les restaurants collectifs sous la responsabilité de l'État et les entreprises publiques nationales
 → Au plus tard le 1^{er} janvier 2023 lorsque l'établissement propose un choix multiple de menus

14

CREPAQ

Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

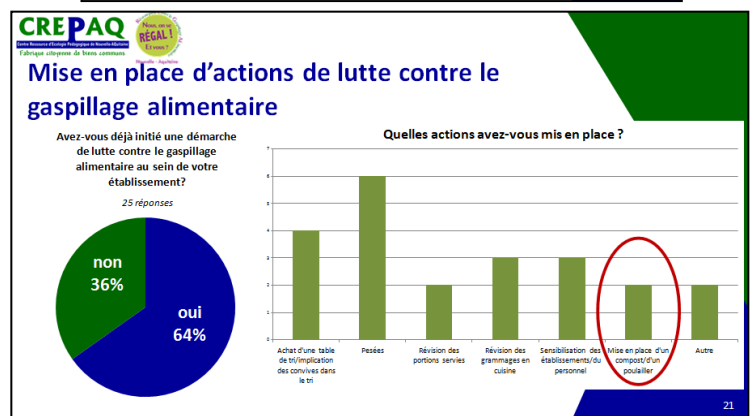
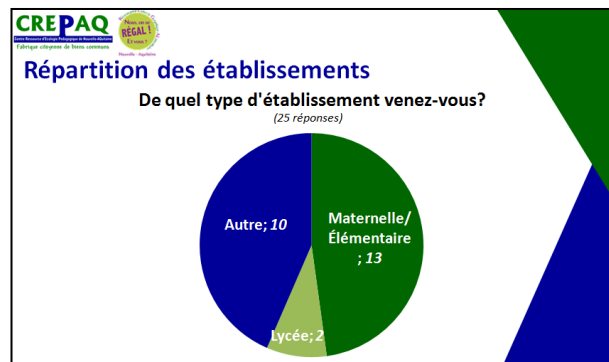
Obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire
 Dans la **restauration collective publique**
 → Depuis 2016
 Dans la **restauration collective privée**
 → Depuis 2018

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

13

2.3. Aperçu des participants de la journée

– Carmen BALERDI, chargée de mission transition écologique, CREPAQ



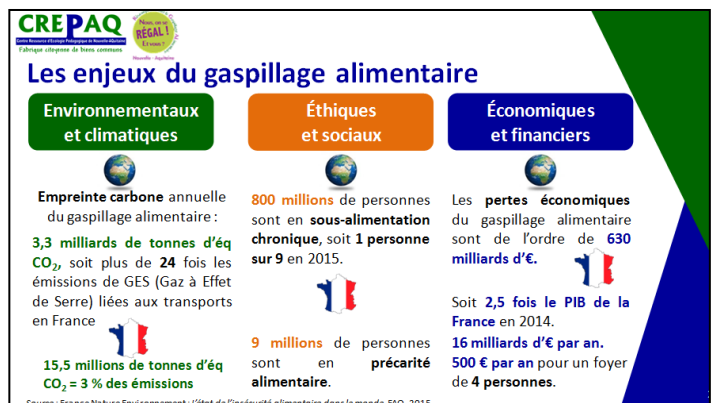
Le sondage réalisé à l'occasion des inscriptions à la journée technique a révélé que près des 2/3 de participants ont entamé une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment à travers la réalisation de pesées ou la mise en place du tri des déchets à la desserte.

Seul 8 % d'entre eux ont déjà réalisé du don de surplus, mais de façon très ponctuelle.

2.4. Présentation des enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

– Carmen BALERDI, chargée de mission transition écologique, CREPAQ

Pour commencer, Carmen a rappelé les chiffres du gaspillage alimentaire, dans le monde et en France :

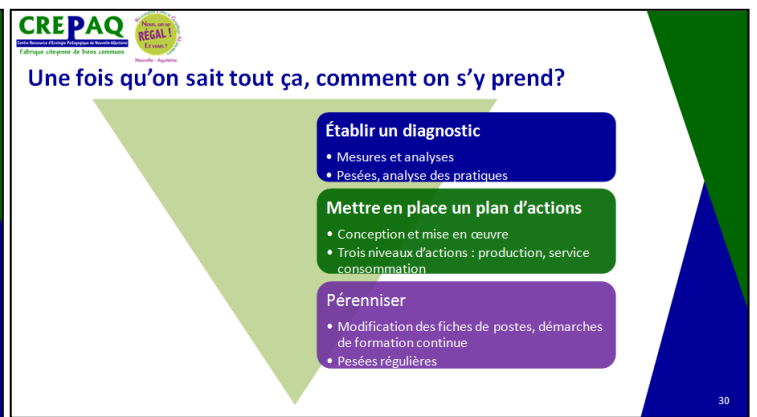
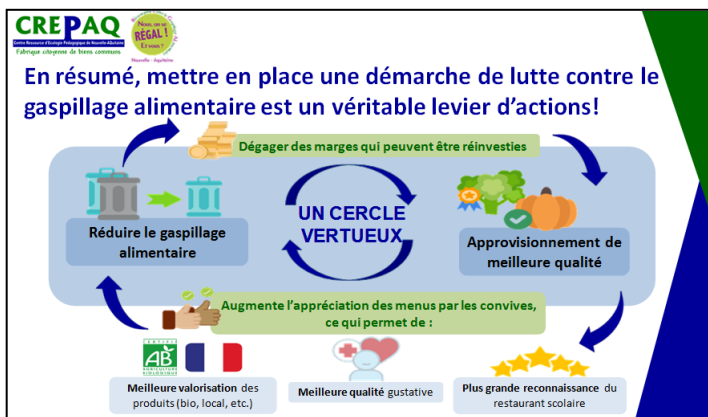




Elle a ensuite abordé le cas particulier de la restauration collective et les données spécifiques à chaque type d'établissement.

Carmen est également revenue sur la répartition du gaspillage alimentaire au sein des restaurants collectifs, afin de mettre en avant les denrées les plus gaspillées, à savoir les légumes et les plats protidiques hors légumineuses (œufs et viandes), et l'impact financier qu'ils engendrent.

Puis, elle a expliqué le principe du cercle vertueux de la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les principales étapes de la démarche :



2.5. Mise en place du don alimentaire

– Carmen BALERDI, chargée de mission transition écologique, CREPAQ

Carmen a rappelé le contexte réglementaire relatif au don des surplus en restauration collective, en précisant que, même si l'obligation ne concerne que les restaurants servant au moins 3 000 repas/jour, il peut être très intéressant de le mettre en place pour les plus petits restaurants, à condition d'avoir réalisé l'étape de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire en amont. Les deux actions sont en effet complémentaires !

À noter que la présentation s'adressait aux cuisines autonomes.

Mise en place du don alimentaire
Quelle méthodologie adopter ?

- Réaliser un diagnostic préalable des surplus
Avant de donner, il faut chercher à réduire le gaspillage alimentaire à la source!
- Identifier les structure associatives habilitées à proximité de votre établissement
- 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)

Mise en place du don alimentaire
Quelles denrées donner en restauration autonome ?

- Excédents d'entrées et de desserts
 - Maintenus en température entre 0°C et +3°C
 - Protégés sur le self ou en îlots
 - Issus du stock tampon
- Excédents de plats chauds en cuisine ou servis par le personnel
 - Refroidis rapidement puis maintenus entre 0°C et +3°C
- Produits secs emballés
- Fruits

Et toujours dans le respect des règles sanitaires! ;)

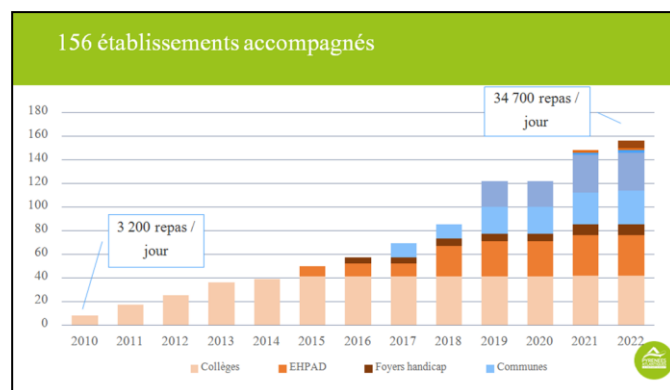
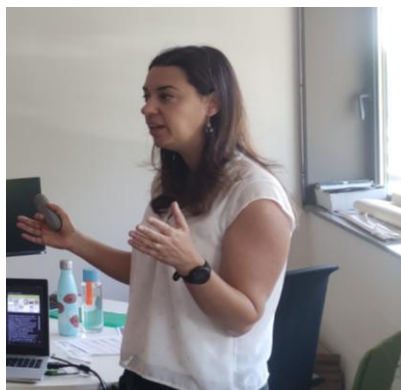
2.6. Présentation de la démarche Manger Bio&Local 64

– Anne-Line PLANTEFEVE, cheffe de projet Manger Bio&Local en restauration collective, Département Pyrénées-Atlantiques



3 objectifs

- Améliorer la qualité alimentaire en restauration collective
Loi Egalim : 50 % de produits durables et de qualité
20 % de produits issus de l'agriculture biologique
- Sensibiliser tous les acteurs à la consommation et à l'achat local de qualité
- Pérenniser et dynamiser la production et la transformation locale des denrées alimentaires de qualité



Anne-Line a présenté la démarche en chiffres :

- 3 objectifs ;
- 156 établissements accompagnés (soit près de 35 000 repas par jour) ;
- 90 communes concernées ;
- 140 fournisseurs de la restauration collective. Ces fournisseurs sont des producteurs ou transformateurs dans le département ou dans les départements limitrophes, avec un intermédiaire maximum. Il s'agit donc de circuits courts ;
- 43% de produits bios et locaux. Avec cependant une grande disparité en fonction du type d'établissement (1% pour les EHPAD, 47% pour les collèges, 53% pour les communes, 58% pour les crèches) ;
- 5 nouveaux outils de sensibilisations disponibles sur le site du Département Pyrénées-Atlantiques.

De plus, le Département organise régulièrement des temps d'échanges comme le forum de l'alimentation bio et locale qui se tiendra cette année le 12 octobre à Bidache.

Les 3 priorités de la démarche pour 2022 sont :

- L'ouverture de la démarche aux établissements pour enfants en situation de handicap ;

- Le renforcement de l'accompagnement des communes ;
- Une 10ème édition du forum remanié.

Questions / Remarques :

- Jean-Noël BALAO : *Les produits « locaux » rentrent-ils dans les critères de la loi EGalim en temps que produits durables ?*

→ *Selon la loi, si l'achat se fait en direct, oui.*

- Marine BRAMOULLÉ : *Quels produits considère-t-on alors comme produits locaux ?*

→ *La loi EGalim ne parle pas de produits locaux mais durables, à savoir les produits labellisés, fermiers, issus de fermes HVE niveau 3, ou en approvisionnement direct. Il ne faut pas hésiter à demander au fournisseur d'être précis concernant ces critères.*

Pour l'instant, il n'y a pas de contrôle du respect de la loi mais l'objectif est de télé-déclarer ses résultats à travers la plateforme Ma Cantine.

- Francis GAUSSET : *Aujourd'hui, je trouve qu'on essaie d'élargir le spectre des produits de qualité pouvant être conforme à la loi, par exemple avec l'approvisionnement en direct. C'est dommage car cela dénature la loi.*

→ *Le Département a beaucoup travaillé avec des producteurs et des associations de producteurs pour s'orienter vers des produits de qualité.*

- Élise GUEDON : *Il ne faut pas oublier qu'à l'origine, la loi parlait de produits locaux, elle a ensuite évolué pour parler de produits durables.*

- *Pour un boulanger par exemple, comment considère-t-on que son pain est durable ?*

→ *Selon la charte, il faut que la matière première soit locale.*

III – Témoignages

3.1. Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à Sauvagnon

– Jean-Noël BALAO, Responsable restauration, Mairie de Sauvagnon



À Sauvagnon, une cuisine autonome prépare les repas de 300 élèves quotidiennement (maternelles et élémentaires). La mairie a initié une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire depuis quelques années.

Pour le pain, un gâchimètre permet de sensibiliser les élèves. Le gaspillage n'excède pas 2 pains / semaine.



L'établissement ne pratique pas le don car ce protocole n'est pas adapté à leur situation. Les cuisiniers ne préparent pas à manger pour le personnel qui mange donc les restes non servis, ce qui permet de limiter le gaspillage.

Une éducatrice est présente sur la pause méridienne pour aider les enfants à manger. Une maîtresse fait également le tour des classes pour annoncer le menu aux élèves.

Enfin, la mairie a un poulailler et un compost permettant de valoriser ce qui reste. Le poulailler est géré par une association.



Questions / remarques :

- Marine BRAMOULLÉ : *Est-ce que les petits de maternelle ont aussi un self ou c'est seulement pour les élémentaires ?*

→ *Non, les tables sont dressées pour eux, mais ils les débarrassent.*

- Hélène CLAVIER : *Le service se fait-il à table ou à l'assiette ?*

→ *À l'assiette par les ATSEM. Elles sont d'ailleurs très motivées et accompagnent les enfants pendant tout le repas.*

- Carmen BALERDI : *Faites-vous des pesées ?*

→ *Oui mais il ne faut pas faire des pesées pour faire des pesées. Il faut que ce soit significatif et en faire plus régulièrement, Ecocert nous recommande d'en faire 1 fois par an. Si ce n'est pas quotidien, je ne perçois pas les enjeux de ces pesées. Nous préférons travailler davantage sur la communication avec les élèves, en passant en salle pendant le service avec mon second. S'ils ne mangent pas, on leur demande pourquoi et on essaie de changer certaines choses pour les prochaines fois (la présentation, les formes, etc.). La difficulté que nous avons c'est qu'à la maison, les parents peuvent découper les aliments de leurs enfants, ce que nous ne faisons pas.*

- Dorothée DESPAGNE GATTI : *Est-ce que vous prédécoupez les fruits ?*

→ *On en épuche certains mais pour la découpe il faut faire attention à l'oxydation.*

- Carmen BALERDI : *Combien êtes vous en cuisine et au service ?*

→ *Nous sommes 2 en cuisine, il y a 5 ATSEM et 2 personnes à la plonge.*

- Marine BRAMOULLÉ : *Combien avez-vous de services ?*

→ Il n'y a pas vraiment de services car ils sont échelonnés mais les classes arrivent 2 par 2. Pour les élémentaires c'est un self donc en continu. Nous avons testé le système de l'horloge avec les couleurs, qui indique 20 minutes de temps de repas, pour que les élèves prennent le temps, mais certains mangent en 5 minutes pour profiter davantage de leur pause.

- Dorothee DESPAGNE GATTI : Ce système de l'horloge à couleurs a été mis en place par la mairie de Blanquefort(Gironde) en 2015, et en était très satisfaite.

- Élise GUÉDON : Comment avez-vous réussi à mettre en place le poulailler au niveau réglementaire ?

→ Nous n'utilisons pas les œufs des poules pour la cantine. Ils sont récupérés par les bénévoles de l'association qui s'en occupe. Nous n'avons donc pas de contrainte particulière.

- Carmen BALERDI : Avez-vous initié cette démarche pour être labellisé Ecocert ?

→ Non, à la base, c'était dans le cadre de l'Agenda 21. C'est le Département qui nous a proposé la labellisation par la suite.

- Carmen BALERDI : Comment faites-vous le tri ?

→ Une éducatrice aide les enfants à trier au niveau de la table de tri : déchets organiques, poulailler, déchets recyclables et déchets non recyclables.

- Carmen BALERDI : Ce tri vous aide donc à avoir une idée du gaspillage ?

→ Oui mais je discute surtout avec l'éducatrice qui me fait les retours en direct. Cela autonomise les enfants également, car ils voient le gaspillage produit.

- Carmen BALERDI : Avez-vous réduit les grammages ?

→ Oui, une diététicienne nous a fait des recommandations qui au début nous paraissaient très faibles (ex : la moitié d'un steak haché, soit environ 40g) mais finalement c'est suffisant. On demande les quantités voulues à tous les élèves. On ajuste également les entrées en en préparant qu'une partie et si besoin, on en prépare plus.

- Carmen BALERDI : Lorsqu'il reste des entrées, est-ce que vous les resservez le lendemain ?

→ Oui, cela permet aux enfants végétariens d'avoir un autre choix si l'entrée du jour est à base de viande. D'ailleurs, en ce qui concerne les menus végétariens, nous en proposons 1 par semaine. Nous avons été surpris de voir que certains enfants préféraient des plats



végétariens, par goût, sans influence des parents. Ces menus ont néanmoins été difficilement acceptés au début car imposés.

- Hélène CLAVIER : Mais les autres menus sont également imposés.

- Dorothee DESPAGNE GATTI : C'est aussi le but de changer les habitudes alimentaires des enfants.

- Carmen BALERDI : La viande fait également partie des denrées les plus gaspillées.

→ Oui mais il n'y a pas que les enfants qui ne comprenaient pas. Les cuisiniers ont peu accepté ce changement. Il faudrait réunir tous les chefs des restaurations collectives et les former.

- Élise GUEDON : Il faut des formations mais adaptées à la restauration collective.

- Dorothee DESPAGNE GATTI : Des organismes tels que le collectif Les Pieds dans le Plat et Assiettes Végétales dispensent des formations adaptées.

- Anne-Line PLANTEFEVE : Nous avons proposé des formations comme celle-ci l'année dernière. La formatrice faisait partie du collectif les Pieds dans le Plat. Nous allons les reprogrammer pour cette année, par zone géographique.

- Maïder ETCHETO : Bien que votre public soit jeune, mettez-vous en valeur les produits que vous cuisinez ?

→ Oui, on a une carte du département affichée dans le restaurant avec l'origine des produits. Même s'ils sont jeunes, nous faisons de l'éducation sur plusieurs années (de 3 à 10 ans), tout ce qu'on leur dit compte beaucoup. Les parents sont aussi intéressés par la démarche.

- Marine BRAMOULLÉ : En effet, c'est un long travail d'éducation. Il y a souvent de la réticence au changement ou des à priori sur la capacité des enfants à s'adapter, mais finalement on se rend compte que c'est possible. En ce qui concerne le service, nous souhaitons mettre en place le service à table où les enfants se servent. Est-ce que certains d'entre vous l'ont fait ? Avez-vous des retours ?

- Élise GUEDON : Nous l'avons fait avant de passer sur un système de self il y a peu. C'est bien parce que ça incite les enfants à goûter et à se servir seuls mais il y a tout de même du gaspillage puisque ce qui est mis sur la table ne peut pas être resservi.

- Karine LE CALVAR : Dans les collèges, on s'est rendu compte que le fait de servir systématiquement les élèves au self génère du gaspillage. La bonne pratique consiste à faire goûter les élèves directement sur self.

- Jean-Noël BALAO : En effet, nous le faisons et c'est très concluant.

3.2. Les frigos partagés de Saint-André-de-Cubzac, une première en France

– Laurence PÉROU, Adjointe au maire, Mairie de Saint-André-de-Cubzac.

Laurence PÉROU a témoigné sur la mise en place de frigos partagés au sein de la commune de Saint-André-de-Cubzac (33), alimentés notamment par les surplus des écoles.



CONTEXTE

SAINT-ANDRÉ DE CUBZAC

1 100 élèves
96% mangent à la cantine

5 écoles, 5 cuisines

Des repas cuisinés sur place avec des produits frais livrés par un prestataire (marché actuel avec Elior)



En présentant les établissements scolaires de la commune, Laurence PÉROU se félicite d'avoir conservé les 5 cuisines autonomes, malgré les projets de centralisation, qui travaillent des produits bruts.

Les écoles proposent 1 menu végétarien par semaine depuis 2019. Il est nécessaire de continuer à faire du travail auprès des cuisinières pour augmenter la fréquence.

Depuis plusieurs années, la commune a entamé une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Par exemple, depuis 2-3 ans, les menus sont passés à 4 composantes (contre 5 auparavant).

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un travail initié depuis plusieurs années

2015/2016 : les premières pesées
2017/2018 : les TAP, un outil fort d'éducation au développement durable, des jardins et composts dans les écoles
2018 : Etude sur la faisabilité des frigos partagés
2020 : mise en place des frigos partagés.




Les premières pesées réalisées en 2015-2016 ont mis en évidence un gaspillage de 6 tonnes par an, soit environ 35 000 € par an. Cet argument financier a convaincu les élus de la commune d'entamer cette démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

Au début, Mme PÉROU est allée voir plusieurs associations d'aides alimentaires pour pouvoir valoriser les surplus des cuisines. Aucune d'entre elles n'a été intéressée car il y avait selon elles trop de contraintes (stocks, logistique, responsabilité).

LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE

En cuisine Une cellule de refroidissement pour redescendre les plats en température en moins de 2h	environ 4 000€
Pour le conditionnement Des bocaux (gratuit, solidarité locale)	
en option : - barquettes - thermocelleuse	environ 2000€
Pour le transport chariot et caisses isothermes	environ 450€
Le frigo et son abri	1000€



Connaissant le principe des frigos partagés, Mme PÉROU a demandé une étude de faisabilité au CREPAQ en 2018.

La mise en place des frigos a eu lieu en 2020. Les meubles ont été fabriqués par les services techniques et les frigos ont été achetés par la commune. Décision a été prise de permettre à tous les citoyens d'utiliser les frigos, afin de favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire et de créer des moments d'échanges et de convivialité.



Aujourd'hui, pour limiter au maximum le gaspillage alimentaire, les plats sont cherchés au fur et à mesure en cuisine. Tous les plats non servis sont redescendus en température avant d'être reconditionnés et étiquetés (allergènes et DLC). Pour le reconditionnement, le CREPAQ a suggéré des bocaux en verre pour aller au bout de la démarche zéro

déchet. Ce système fonctionne très bien. Dès qu'il n'y a plus de bocaux, la mairie fait un appel à la population pour en récupérer.

En ce qui concerne les goûters, la commune a décidé de mettre fin aux goûters amenés par les enfants car ils étaient souvent ultra-transformés, pas équitables, souvent peu durables et sur-emballés. Aujourd'hui, c'est la mairie qui les fournit. Les fruits, yaourts et autres desserts non consommés à midi sont resservis au goûter. Ils sont posés sur une table dans le réfectoire et les enfants viennent se servir seuls.

Pour ce qui est du risque d'intoxication, la mairie est responsable des aliments jusqu'au moment où ils sont déposés dans le frigo. Si un usager devenait malade après avoir consommé un plat récupéré dans le frigo, il devrait prouver que c'est la responsabilité de l'école.

Pour ce qui est des dons, ils se sont rendu compte que le dispositif générait des dons spontanés. Maintenant, il y a donc des boîtes à livres et des étagères pour les dons de jouets et vêtements. C'est la ville qui gère ce dispositif. Il y a parfois du nettoyage et du rangement à faire, mais c'est une zone de dons qui fonctionne très bien. Il y a une vraie communauté qui s'est créée autour du frigo, surtout pendant le COVID où les gens se retrouvaient à cet endroit.

L'objectif de la commune est d'arriver au 0 biodéchet non valorisé.

Questions / remarques :

- Avez-vous eu des cas de vandalisme sur ces équipements ?

→ Non jamais.

- Réalisez-vous un échantillonnage des denrées que vous mettez dans le frigo ?

→ Non.

- Avez-vous constaté un effet pervers qui consiste à produire pour donner ?

→ Non, on ne donne pas tous les jours, seulement quand nous avons des restes.

- Les gens qui viennent se servir comprennent-ils cela ?

→ Au début c'était un peu compliqué, certains ont pu se rendre à l'école en demandant pourquoi les frigos étaient vides aujourd'hui, mais maintenant oui. On donne à des gens qui en ont besoin, mais qui ne sont pas forcément inscrits aux minimas sociaux.

- Élise GUÉDON : L'entretien du frigo est-il fait par le personnel de restauration ?

→ Oui mais c'est très rapide, un coup de chiffon suffit.

- Jean-Noël BALAO : Les particuliers sont-ils autorisés à déposer des denrées ?

→ Les particuliers ne peuvent pas déposer de plats chauds cuisinés mais il y a régulièrement des fruits et légumes qui sont déposés par leur soins. Plusieurs commerçants l'alimentent également.

- Le dispositif a-t-il été accepté par les habitants ?

→ Oui, l'idée a été très appréciée, en raison de sa pertinence et sa simplicité et on a reçu plusieurs prix pour ce dispositif.

- Hélène CLAVIER : Concernant le don des objets, il doit y avoir des associations qui pourraient les récupérer ?

→ La simplicité du dispositif joue en sa faveur. Oui, il y a des associations sur le territoire mais on ne leur fait pas « concurrence ». C'est un plus.

- Émilie MORELLO : Ce principe de « boîtes à dons » émerge un peu partout, il est vrai que ça fonctionne très bien.

- Jean-Noël BALAO : Est-il nécessaire de réaliser une convention ?

→ Non, car ce sont des particuliers qui viennent se servir.

- Y a-t-il au moins un affichage expliquant le transfert de responsabilité ?

→ Oui.

- Jonathan SANPONS : On aimerait mettre en place ce dispositif sur la commune de Bidart. Est-il possible de se rencontrer ?

→ Oui, en revanche la démarche nécessite un réel accompagnement des personnels de cuisine car ils ont une réelle appréhension au départ. Finalement, c'est très simple, ils n'ont besoin que de 15-20 min en plus par rapport à leur journée de travail classique. Les cuisinières avaient également peur du jugement de leur cuisine au début.

- *Dorothee DESPAGNE GATTI : Oui mais elles ont par la suite reçu de gentils messages qui les ont valorisées.*

→ *Oui, elles ont été agréablement surprises, elles pensaient que leur cuisine serait critiquée, mais au contraire. Elles ont même des échanges directs avec les habitants.*

- *Francis GAUSSET : Y a-t-il une part des bocaux destinée aux agents de cuisine ? Il ne faut pas oublier qu'ils sont souvent peu payés.*

→ *Non il n'y en a pas à proprement parler mais je pense qu'ils se servent en amont. Il ne faut pas oublier que le dispositif est destiné à tout le monde. Ils sont tout autant habilités à récupérer les denrées que qui que ce soit d'autre, une fois dans les frigos.*

- *Francis GAUSSET : Est-ce que les personnes qui se servent partagent avec les autres ?*

→ *Cet aspect est assez compliqué à traiter. Nous allons sûrement mettre en place une limite pour faciliter le partage, en particulier sur un des frigos. Sur un de nos frigos, nous réfléchissons à modifier les horaires d'approvisionnement ou à le déplacer, car les cuisinières se sentent parfois mal à l'aise (file d'attente, insistance, etc.).*

- *Dorothee DESPAGNE GATTI : Il y a toujours des dérives mais il ne faut pas que ça occulte le bien fondé de la démarche. Il ne faut pas oublier qu'avant, tout cela partait à la poubelle et que cela répond à un besoin des habitants.*

- *Élise GUÉDON : Êtes-vous très présents au niveau de l'équipement ?*

→ *Un agent municipal est chargé de faire la tournée des 4 frigos deux fois par semaine. À titre personnel, j'y vais régulièrement aussi.*

Anne-Line PLANTEFEVE : Comment ont réagi les associations d'aide alimentaire qui n'avaient pas voulu travailler avec vous au départ ?

→ *Elles alimentent aussi le frigo ! Les produits frais ne pouvant attendre la prochaine distribution sont déposés.*

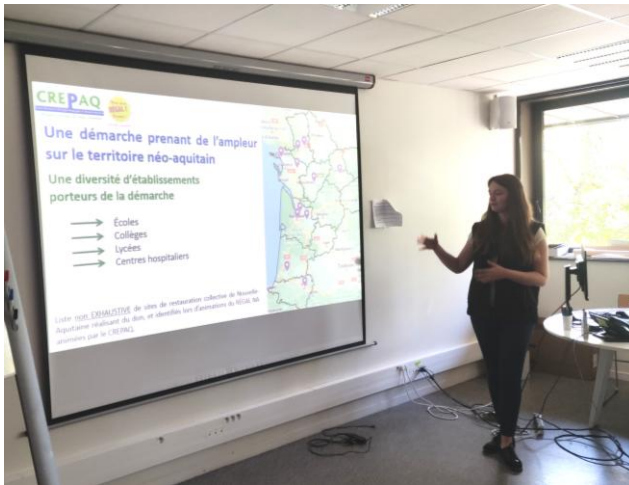
Jean-Noël BALAO : Mais votre intérêt est-il de voir votre frigo vide ? Car nous sommes d'accord qu'avant ça il faut faire de la prévention.

→ *Je suis d'accord, il faut toujours réduire en amont mais je pense qu'il y a toujours un volume de restes incompressible.*

- *Avez-vous des réservations pour les repas à la cantine ?*

→ *Les inscriptions se font au mois ou de façon ponctuelle, à la semaine. Pendant le COVID, le nombre d'enfants pouvant changer le jour-même, il était compliqué de limiter le gaspillage alimentaire.*

3.3. Le don en restauration collective auprès d'associations de quartier : état des lieux en Nouvelle-Aquitaine



– Carmen BALERDI, chargée de mission, CREPAQ

Carmen a présenté une carte de la Nouvelle-Aquitaine avec des exemples de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire portées par différents établissements proposant une restauration collective. Ces établissements ont été identifiés lors d'animations réalisées par le CREPAQ dans le cadre du RÈGAL Nouvelle-Aquitaine.

La présentation comprenait 3 focus :

- Celui de la ville de Limoges qui reconditionne les restes alimentaires pour en faire don à 3 structures locales ;
- Celui du SCCUC d'Angoulême qui récupère les excédents d'une cité scolaire sous formes de bols pour les proposer aux étudiants à 0,50€ le bol ;
- Celui du Centre Hospitalier de Pau qui valorise 10 à 12 kg d'excédents de préparation par jour en les reconditionnant pour en faire don à la Banque Alimentaire.

Questions / Remarques :

- La responsabilité est-elle également transférée dans le cadre des bols « Surplus Solidaire » fournis par la cité scolaire ?

→ Oui, c'est le même principe pour les frigos partagés.

- Est-ce que c'est un choix de les avoir proposés payants ?

→ Oui mais les 0,50€ correspondent uniquement au prix du contenant.

IV – Repas préparé par l’Auberge du Relais (Berenx) et offert par le CREPAQ

Pour la pause déjeuner, les entrées, le plat et le dessert ont été disposés les uns après les autres sur une table pour que tous les participants et organisateurs puissent venir se servir avant de s’installer à table pour partager un repas convivial.



V – Débat mouvant



Pour reprendre la journée après le repas, un débat mouvant a été proposé aux participants. Ce débat mouvant présentait 6 affirmations. Le principe consiste, pour chaque participant, à se placer d’un côté ou de l’autre de la pièce en fonction de son avis vis-à-vis de cette affirmation.

1^{ère} affirmation : Si je donne, c’est que je gère mal mon restaurant !

→ La plupart des personnes se sont

positionnées du côté « pas d'accord ». Certains ont néanmoins précisé que cela dépendait des quantités données. Une personne s'est dite mitigée car la mauvaise gestion du restaurant impacte nécessairement la quantité de gaspillage mais les cuisiniers ne produisent pas pour donner.

2^{ème} affirmation : Composter mes restes alimentaires réduit mon gaspillage alimentaire !

→ Tout le monde s'est positionné du côté « pas d'accord ». En effet, les présentations du matin avaient insisté sur le fait qu'un aliment composté constitue du gaspillage alimentaire car il n'est plus consommé par l'Homme.

3^{ème} affirmation : Si je commence à donner mes surplus, je vais finir par produire pour donner.

→ Si la plupart des personnes étaient positionnées du côté « pas d'accord », il y a néanmoins un avis commun qui consiste à dire que cela peut constituer une tendance. Une personne a cité l'exemple de la mise en place d'un gâchimètre de pain dans un établissement. L'affichage stipulait que le pain serait donné aux chevaux. Ils ont constaté une augmentation du gaspillage du pain, les enfants voulant nourrir les chevaux. Il faut donc être vigilant sur la communication.

4^{ème} affirmation : J'ai installé un poulailler associatif dans mon établissement, j'agis contre le gaspillage alimentaire

→ Tout le monde s'est positionné du côté « pas d'accord ». Même remarque que pour le compostage.

5^{ème} affirmation : Si je réduis les portions servies, les enfants auront faim en sortant de table.

→ Bien que la plupart des participants ne soient pas d'accord, ils ont néanmoins précisé que cela dépendait de la façon dont c'était fait. La plupart des restaurants scolaires réduisent le nombre de composantes mais cela est parfois difficile à faire accepter aux enfants et aux parents.

6^{ème} affirmation : Si j'agis contre le gaspillage alimentaire en réduisant les grammages, les parents vont venir se plaindre à la mairie !

→ 2 personnes se sont positionnées du côté « d'accord ». Selon elles, cela peut arriver. L'une d'elle précise qu'il faut bien communiquer. « Ou pas du tout au contraire » a rétorqué la deuxième. L'enjeu réside dans le fait que les parents ne comprennent pas que le prix payé ne comprend pas seulement le repas. Certains parents seront toujours difficiles à convaincre.

Une personne a rappelé que les cuisiniers sont responsables de ce qu'ils donnent mais pas des quantités données.



VI – Ateliers participatifs

6.1. Atelier « Balance ta pesée »

Lors de cet atelier, les participants ont été divisés en 6 sous-groupes de 2-3 personnes. Chaque table (2 sous-groupes) était animée par un personnel du CREPAQ.

Un bref récapitulatif de l'organisation d'une caractérisation a d'abord été effectué par les membres du CREPAQ, à savoir : une pesée doit être réalisée sur une durée d'au moins une semaine sur des plats « classiques », à 3 niveaux, au niveau du gaspillage lié à la production (cuisine), au niveau du gaspillage lié aux excédents non-servis (service) et au niveau du gaspillage lié aux retours d'assiettes des convives.

Ce jeu de pesée ne met en pratique les participants que pour la pesée des restes d'assiettes. Il consiste à simuler la séparation des déchets (représentés sur les cartes données) lors d'une journée de pesée.



Les règles du jeu ont ensuite été expliquées à l'ensemble des participants.

Menu n°1 (journée du lundi) : Application du protocole de pesée simplifiée, c'est-à-dire tous les biodéchets ensemble.

Menu n°2 (mardi) : Application du protocole recommandé par le CREPAQ (appelé pesée sommaire), en séparant les biodéchets comestibles des biodéchets non comestibles.

Menus n°3 et 4 (jeudi et vendredi) : Application du protocole de pesées poussées.

Une fois que les cartes étaient positionnées par les différents groupes sur les « plateaux de tri », les membres du CREPAQ venaient voir les différents groupes pour discuter des propositions émises et réaliser les éventuelles corrections.



De nombreux participants ont également profité de cette occasion afin de discuter entre eux sur les problématiques de leurs territoires et leurs bonnes pratiques. Cette dernière information est essentielle étant donné que la Journée Technique a entre autres pour objectif de mettre en réseau les acteurs de la chaîne alimentaire d'un territoire.

6.2. Atelier « Quelles denrées donner et comment ? »

Pour cet atelier, les sous-groupes du précédent atelier ont été conservés. Les règles du jeu de carte spécialement conçu pour l'occasion ont été expliquées par les salariés du CREPAQ.

Chaque sous groupe s'est vu distribuer une des 3 catégories du jeu :

- Idées reçues → Échanger autour des idées reçues présentées sur les cartes ;
- Vrai ou faux → Trouver les réponses aux questions posées sur les cartes ;
- À vous de jouer ! → Dire si la denrée présentée sur la carte peut ou non être donnée.



Chaque sous-groupe avait 10 minutes de réflexion par catégorie de carte, ce temps leur a permis de traiter toutes les cartes d'une même catégorie. Les salariés du CREPAQ venaient parfois prendre part aux échanges et leur fournissaient des éléments de réponse supplémentaire le cas échéant. Après avoir répondu, les participants pouvaient retourner les cartes pour avoir connaissance des réponses.

VII– Questionnaire de satisfaction

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

Sur 22 personnes ayant retourné le questionnaire, 100 % d'entre elles étaient satisfaites ou très satisfaites par le contenu de la journée, la qualité des échanges, l'organisation matérielle et la pertinence des ateliers. La totalité des participants ont également été satisfaits ou très satisfaits du format de la journée.

En outre, 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.

Commentaires recueillis :

« Super boulot, merci beaucoup! »

« Journée très instructive! »

« Très bien »

« Merci beaucoup! »

« Journée intéressante, animatrices très agréables et qui sont à la portée des personnes et ont réponse à toutes les questions. »

« Le jeu des pesées est très bien pour s'entraîner avant de vraies pesées poussées »

« Toujours de bons échanges ! »

« Informations importantes et pertinentes. Motivation pour avancer dans la démarche anti-gaspillage »

