

Compte-rendu de la Journée technique

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

Mercredi 19 octobre 2022 à Camblanes-et-Meynac (33)



Nouvelle - Aquitaine

Journée co-organisée avec le SEMOCTOM et le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers



PÔLE TERRITORIAL
CŒUR ENTRE-DEUX-MERS

Avec le soutien de :



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux
Courriel : contact@crepaq.org Tel : 05 35 54 26 97 – <https://www.crepaq.org>
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

Animation de la journée assurée

➤ par l'équipe du CREPAQ :

- Dominique NICOLAS, Co-président
- Dorothee DESPAGNE-GATTI, Directrice
- Marion SALOMÉ, Chargée de mission transition écologique
- Carmen BALERDI, Chargée de mission transition écologique
- Sarah PARISSON, Chargée de mission transition écologique

➤ par le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers :

- Marine HURTAUD, Chargée de mission alimentation et gouvernance du Programme Alimentaire Territorial

➤ par le SEMOCTOM :

- Marion MARTRET, Chargée de mission EIT et Economie Circulaire

Objectifs de la journée technique :

Cette journée technique animée par le CREPAQ, a été organisée en partenariat avec deux structures complémentaires : le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers et le SEMOCTOM.

Le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-mers porte un Programme Alimentaire Territorial qui inclut un volet sur la restauration collective avec notamment l'animation du réseau des cantines engagées du Cœur Entre-deux-Mers intitulé #Bien manger dans ma cantine. Le SEMOCTOM est le syndicat de collecte et de traitement des ordures ménagères de l'Entre-deux-Mers et a pour objectif de réduire le volume d'ordures ménagères et de mieux valoriser ces ordures, notamment avec la collecte des biodéchets.

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.

Le CREPAQ, le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers et le SEMOCTOM, étaient donc réunis 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 d'une démarche concrète de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Nombre de participants : 32

La journée technique était structurée en quatre temps :

- Introduction de la journée, présentation du CREPAQ, du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et des enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Interventions et témoignages : Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers, SEMOCTOM, Mairie de Saint-Loubès, Mairie de Camblanes-et-Meynac
- La pause-déjeuner préparée par les élèves du Lycée professionnel Flora Tristan et offerte par le SEMOCTOM ;
- Ateliers participatifs animés par les membres du CREPAQ.

JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Organisée et animée par le CREPAQ en partenariat avec le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers et le SEMOCTOM

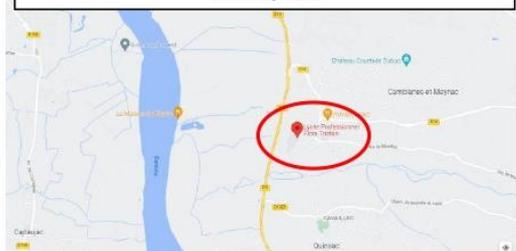
Mercredi 19 octobre 2022
Lycée Flora Tristan, Camblanes et Meynac

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 SEMOCTOM**
- 09h30 **Introduction de la journée**
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice du CREPAQ, José MARTIN, Vice-Président du Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers en charge du PAT Cœur Entre-deux-Mers, Céline BAGOLLE, Vice-Présidente du SEMOCTOM
- 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 en restauration collective scolaire : état des lieux et enjeux**
Marion SALOMÉ, Chargée de mission Transition écologique au CREPAQ
- 10h15 **Présentation des démarches en cours sur le territoire du Cœur Entre-deux-Mers**
Marine HURTAUD, Chargée de mission Alimentation et gouvernance du PAT du Cœur Entre-deux-Mers, Marion MARTRET, Chargée de Mission EIT et Economie Circulaire au SEMOCTOM
- 10h45 **Pause**
- 11h **Témoignages de communes ayant mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire**
- Commune de Saint-Loubès : Céline BAGOLLE, Adjointe au maire en charge de la démocratie impliquante de l'alimentation, de la réduction des déchets.
- Commune de Camblanes et Meynac : Marie-Line MICHEAU-HERAUD, Première adjointe au maire, et Corinne CHUSSEAU, Responsable du restaurant scolaire
- 12h **Présentation du repas zéro déchet préparé par les élèves du lycée hôtelier**
Avec les enseignants : Mme Amandine GARRON, Mme Julie PERSEVAL, M. Cyril RODIER et leurs élèves
- 12h30 **Repas zéro déchet convivial préparé par les élèves du lycée hôtelier et offert par le SEMOCTOM**
- 14h **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 ?

16h **Conclusion de la journée**

Lycée Flora Tristan
Chemin de la Chaussée, 33360 Camblanes
et Meynac



Association CREPAQ
6 rue des Douves -33800
Bordeaux

www.crepaq.org
www.reseau-regal-aquitaine.org

Contact journée technique :
Marion SALOMÉ
marion.salome@crepaq.org
Tél : 05 35 54 45 30

Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers

www.coeurentre2mers.com
Contact journée technique :
Marine HURTAUD
pat@coeurentre2mers.com
Tél : 05 56 23 95 17

SEMOCTOM
www.semocotom.com
Contact journée technique :
Marion MARTRET
marion-martret@semocotom.com
Tél : 05 57 34 33 42

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 SEMOCTOM.



1.2. Introduction des intervenants et des partenaires

- M. le Proviseur du Lycée Flora Tristan – Camblanes-et-Meynac
- Francis WILSIUS, Conseiller régional à la Région Nouvelle-Aquitaine
- Alain MONGET, Président du Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers
- José MARTIN, Vice-Président du PAT du Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers
- Céline BAGOLLE, Vice-présidente du SEMOCTOM et deuxième adjointe au maire à la Mairie de Saint-Loubès
- Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ



Ces derniers ont pris la parole en faisant part de leur gratitude face à la mobilisation autour de cette journée sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous étaient en effet d'accord sur le fait que le gaspillage alimentaire représente aujourd'hui une problématique économique et environnementale importante. Il est donc essentiel de réfléchir à des « leviers pour s'améliorer quantitativement et qualitativement au niveau de la restauration scolaire », précise le président du Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers, Alain MONGET.

Le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers, qui rassemble cinq Communautés de Communes (Les Coteaux Bordelais, Les Rives de la Laurence, Portes de l'Entre-deux-Mers, Créonnais, Rurales de l'Entre-Deux-Mers), est particulièrement engagé sur la question de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire dans la restauration collective et ceci avec un grand soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine en termes de financement et d'ingénierie.

Le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers a lancé le projet #Bien manger dans ma cantine à travers lequel il s'est rapproché du SEMOCTOM, le Syndicat de collecte et de traitement des déchets, qui a pour objectif de réduire les déchets de 100kg par habitant d'ici 2030 à travers leur programme « En100ble », en mobilisant les acteurs de terrains (les techniciens, les élus, les convives des restaurants, ...).

Le lieu d'accueil était propice aux échanges sur le sujet : M. le Proviseur du Lycée Flora Tristan – Camblanes-et-Meynac a en effet précisé que l'établissement était engagé depuis longtemps dans l'alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il est important de rappeler que la restauration scolaire est aujourd'hui en grande difficulté face notamment à l'inflation du coût des denrées qui est à prendre en compte lors de l'élaboration des menus qui se veulent davantage favorables à l'alimentation durable.

Francis Wilsius, Conseiller régional à la Région Nouvelle-Aquitaine, a d'ailleurs évoqué le vote d'un budget de 4 millions d'euros d'aides supplémentaires pour compenser le coût des denrées et l'augmentation du coût de l'énergie en restauration scolaire.

L'introduction s'est terminée par la présentation de Dominique NICOLAS, co-président du CREPAQ qui a remercié l'ensemble des intervenants, les partenaires et l'équipe du CREPAQ pour leur mobilisation.

Dorothée DESPAGNE-GATTI a ensuite introduit la journée par une présentation du programme de la journée ainsi qu'un retour sur les actions du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine.

II – Interventions du CREPAQ, du Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers et du SEMOCTOM

2.1. Présentation du CREPAQ et du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ

CREPAQ
Centre Nouvelles Citoyennes d'Initiative de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Présentation du CREPAQ

Statuts : Association régionale loi 1901 à but non lucratif d'intérêt général, créée en 1996 par les co-présidents actuels

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

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

8 pôles thématiques

Équipe : 6 salariés ; 3 volontaires en Service civique

Siège social : Bordeaux

CREPAQ
Centre Nouvelles Citoyennes d'Initiative de Nouvelle-Aquitaine
Fabrique citoyenne de biens communs

Présentation du CREPAQ

Le CREPAQ initie de nombreux projets innovants et coopératifs

Réseau pour Éviter le Gaspillage
Nous, on se RÉGAL ! Et vous ?
Nouvelle Aquitaine

FRIGO ZÉRO GASPI

Zéro Gaspillage Campus
Zéro Précarité alimentaire

RESSTO'CO SOLIDAIRE

AU/SC
Accompagnement de Volontaires en Service Civique dans les lycées pour réduire le gaspillage alimentaire

*Tout seul, on va plus vite
Ensemble, on va plus loin !*

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 presque 10 ans par le CREPAQ, 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 et la qualité de son programme d'actions animé par le CREPAQ



18



2.2. Débat mouvant



Afin de connaître les premiers avis sur le sujet, un débat mouvant a été proposé aux participants. Ce débat mouvant présentait 2 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 l'affirmation.

1^{ère} affirmation : Si je réduis les portions servies, les enfants auront faim en sortant de table !

→ Il a été difficile pour le public de se positionner sur cette première affirmation. Après une longue hésitation, la plupart des personnes se sont positionnées du côté « Non ». Une personne a mentionné l'idée de réduire les quantités de départ pour ensuite proposer aux élèves de se resservir. Très vite, la question de la réaction des parents s'est posée : un participant a précisé

que les parents connaissent le goût des enfants et adaptent donc les quantités de chaque élément dans l'assiette, tout comme le font les responsables de cantine qui apprennent à connaître l'appétit et les goûts des enfants !

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

→ La grande majorité s'est placée du côté « Non ». En effet, les participants étaient sensibles au fait que composter ses déchets faisaient partie d'une meilleure gestion des déchets et non d'une lutte contre le gaspillage alimentaire. Les participants s'étant positionnés du côté « Oui » précisent que mettre en place un système de compostage peut permettre de se rendre compte de la quantité des biodéchets et donc de déclencher une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.



2.2. Rappel du contexte réglementaire

– Dorothee DESPAGNE-GATTI, directrice, CREPAQ



CREPAQ

Réglementation concernant l'approvisionnement

- #EGalim** **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

– Marion SALOMÉ, chargée de mission transition écologique, CREPAQ

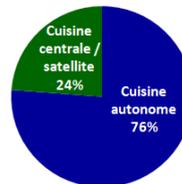


Type d'établissements de restauration collective

→ Essentiellement des communes / communautés de communes

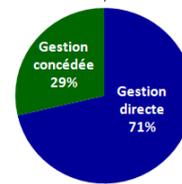
Système de restauration

21 réponses



Mode de gestion du restaurant

21 réponses



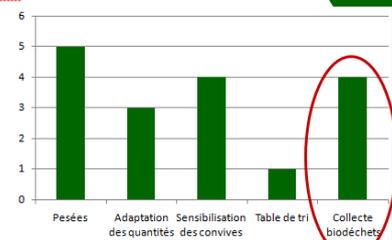
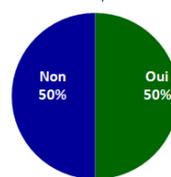
36



Mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Avez-vous déjà initié une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de votre établissement ?

22 réponses



37

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

2.4. État des lieux et enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire

– Marion SALOMÉ, chargée de mission transition écologique, CREPAQ

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

Le gaspillage alimentaire en chiffres

- Au niveau mondial
 - 1/3 de la nourriture produite dans le monde est gaspillée
 - 1,3 milliards de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde chaque année
- Au niveau national
 - 10 millions de tonnes par an, ce qui équivaut à 150 kg/personne/an

Source : Food and Agriculture Organization, Programme Alimentaire Mondial (2011)

Les enjeux du gaspillage alimentaire

Environnementaux et climatiques	Éthiques et sociaux	Économiques et financiers
<ul style="list-style-type: none"> Empreinte carbone annuelle du gaspillage alimentaire : 3,3 milliards de tonnes d'éq CO₂, soit plus de 24 fois les émissions de GES (Gaz à Effet de Serre) liées aux transports en France 15,5 millions de tonnes d'éq CO₂ = 3 % des émissions 	<ul style="list-style-type: none"> 800 millions de personnes sont en sous-alimentation chronique, soit 1 personne sur 9 en 2015. 9 millions de personnes sont en précarité alimentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> Les pertes économiques du gaspillage alimentaire sont de l'ordre de 630 milliards d'€. Soit 2,5 fois le PIB de la France en 2014. 16 milliards d'€ par an. 500 € par an pour un foyer de 4 personnes.

Source : France Nature Environnement ; L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde, FAO, 2015.

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

Marion 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 (viande, poisson, œuf), 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. Présentation des démarches en cours sur le territoire du Cœur Entre-deux-Mers

– Marine HURTAUD, Chargée de mission alimentation et gouvernance du Programme Alimentaire Territorial

– Marion MARTRET, Chargée de mission EIT et Economie Circulaire (SEMOCTOM)





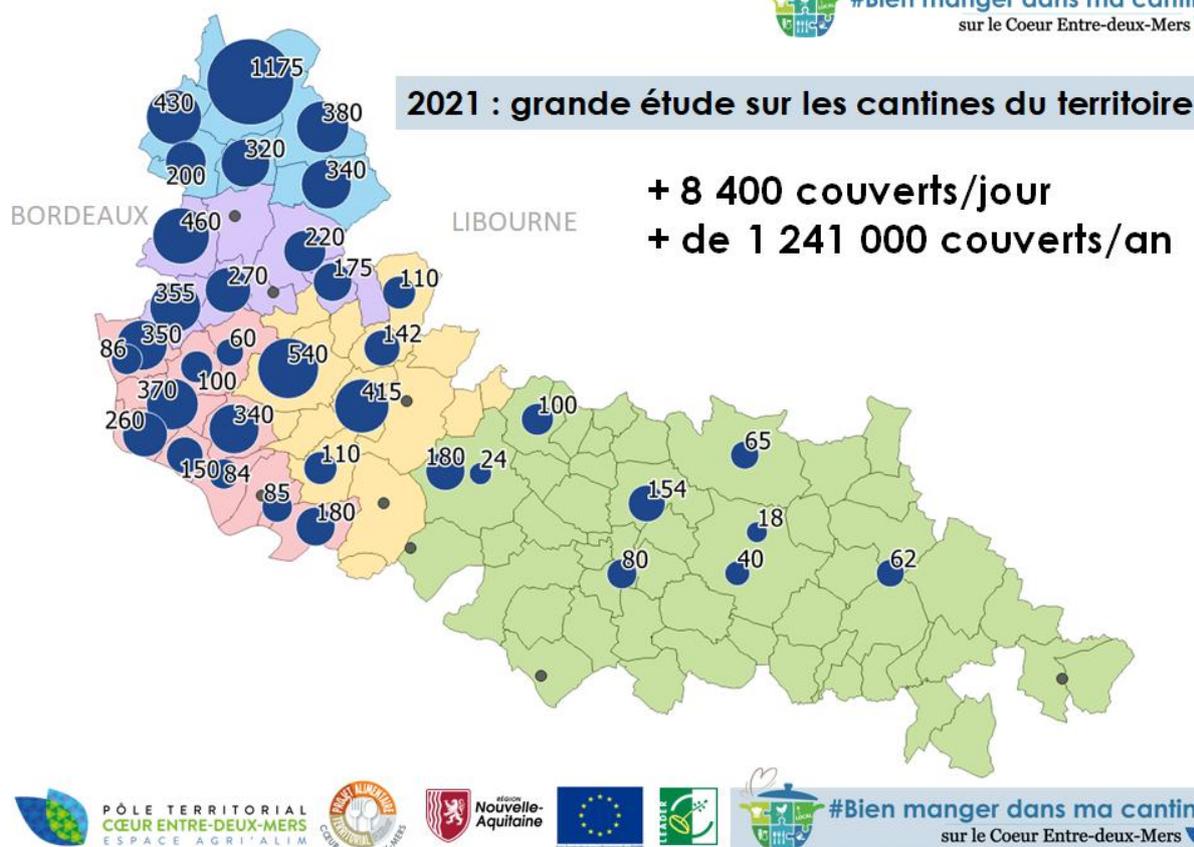
Marine HURTAUD a démarré par une présentation du Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers qui est un large territoire réunissant 5 Communautés de Communes (CdC Rives de la Laurence, CdC Coteaux Bordelais, CdC Créonnais, CdC Portes Entre-Deux-Mers, CdC Rurales Entre-Deux-Mers).

Depuis 2018, le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers a initié un Programme Alimentaire Territorial animé par l'Espace Agri'Alim et reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en août 2020. Le volet restauration collective du PAT, via l'animation du réseau #Bien manger dans ma cantine, est construit autour de 4 axes :

- Éduquer et accompagner les convives ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et réaliser la gestion des déchets ;
- Former et mettre en réseau les agents ;
- S'approvisionner en produits locaux et de qualité.

Afin de lancer la démarche du PAT, le Pôle Territorial a effectué un diagnostic des cantines du territoire. Résultats ?

- Le territoire compte 35-40 gestionnaires de cantine regroupée en RPI (Regroupement Pédagogique Intercommunal) ;
- +8400 couverts sont servis par jour ;
- La majorité des cantines fonctionne en gestion directe mais se fournissent chez un prestataire ;
- Le territoire compte 14 regroupements de cantines sur différentes communes.



En termes d'alimentation durable et de gaspillage alimentaire, un tiers des cantines du territoire a affirmé vouloir s'améliorer et recevoir un accompagnement / une formation pour proposer davantage de produits locaux, de menus zéro déchet et de produits cuits à basse température.

Depuis 2021, le Pôle Territorial a ainsi lancé un programme d'accompagnement personnalisé, en partenariat avec Interbio et la Région Nouvelle-Aquitaine, sur la relocalisation des produits alimentaires pour approvisionner les cantines scolaires et la réduction du gaspillage alimentaire.

Pour ce faire, le Pôle Territorial Cœur Entre-deux-Mers travaille main dans la main avec le SEMOCTOM, le Syndicat en charge de la prévention, de la collecte et du traitement des déchets ménagers. Le SEMOCTOM précise que les biodéchets représentent 30% de nos déchets ménagers. Avec le Pôle Territorial, le SEMOCTOM est en train de monter une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire - qui inclut des accompagnements sur le gaspillage alimentaire – prévue pour 2023.

III – Témoignages

3.1. Lutte contre le gaspillage alimentaire au Pôle restauration de Saint-Loubès

– Céline BAGOLLE, Deuxième adjointe au maire à la Mairie de Saint-Loubès et Vice-présidente du SEMOCTOM

La commune de Saint-Loubès se trouve sur un territoire bio engagé. C'est un territoire pilote de la collecte des biodéchets directement en porte à porte (gérée par le SEMOCTOM). De fait, de nombreuses actions sont mises en place pour sensibiliser le public à une alimentation plus durable et à la réduction des déchets alimentaires.



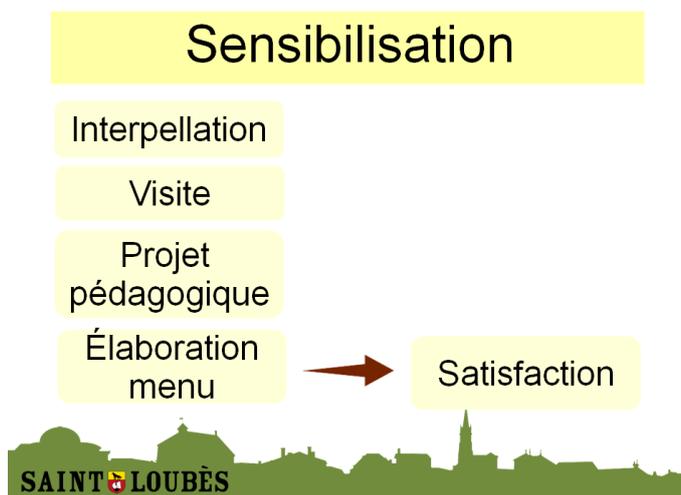
Afin de lancer une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, la Mairie de Saint-Loubès a procédé, en 2019, à un diagnostic de la restauration collective sur son territoire au moment du lancement de la collecte des biodéchets par le SEMOCTOM. Cela leur a permis de se rendre compte que 80g de biodéchets étaient jetés par repas et par convives, soit entre 10 et 15 tonnes à l'année, pour un coût estimatif annuel entre 23 000€ et 34 500€.

Lors du diagnostic, un autre constat a été mis en lumière : un environnement peu propice à la consommation et au plaisir de manger. En effet, les convives manquent de temps pour manger et le font dans une pièce où il y a beaucoup de bruit. Afin d'apporter une solution à ces conditions de repas, plusieurs actions ont été mises en place au sein du territoire de Saint-Loubès.

Les changements ont pu opérer notamment grâce au responsable de service de la restauration collective qui est très engagé sur le sujet. Il a aidé à mener un diagnostic en profondeur et a proposé plusieurs solutions de l'achat à la consommation en passant par la transformation et le stock de produits.

Réflexion		
Niveaux	Principales sources	Responsable du service
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

Parmi les différentes solutions, l'accent est mis sur la sensibilisation des convives et sur la convivialité des repas. C'est ainsi qu'une fois par semaine, les animateurs mangent avec les élèves. Les animateurs ont observé que cela permettait une réduction de 25% des déchets alimentaires par rapport aux autres jours. Cela leur a confirmé le fait que l'accompagnement et la transmission avaient un grand impact dans leur lutte contre le gaspillage alimentaire.



D'autre part, afin de sensibiliser les élèves au travail des cuisiniers et d'améliorer la vision de la cantine, les professeurs et le responsable de cuisine ont proposé une visite de la cuisine centrale. La visite a finalement dû s'effectuer en vidéo à cause du confinement. Suite à cette visite virtuelle, les élèves ont été invités à élaborer des menus avec les contraintes réelles. Suite à cette action, les professeurs et le responsable de cuisine ont observé un véritable changement de regard sur les repas servis.

Une autre solution a été de mettre en place une fiche de liaison qui permet de vérifier la température quand les repas sont livrés sur site. Elle permet aussi de quantifier le taux de consommation et le taux de satisfaction des convives et d'ajuster les commandes en fonction des résultats.

Fiche de liaison

		MENU	Quant livrée	Quant restante
DATE		ENTREE		
RESTAURANT		PLAT		
Enfants		ACCOMPAGNEMENT		
Animateurs (accueil vacanciers)		PRODUIT LAITIER		
ATSEMs		DESSERT		
Agents restauration		DIVERS 1		
TOTAL		DIVERS 2		

COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS			
	% consommé	Commentaire	Bio déchets
ENTREE			Sean 30 L :
PLAT			Sean 10 L :
DESSERT			TOTAL :

Les cantines mettent un point d'honneur à la qualité et la diversité des produits servis :

- Elles proposent quotidiennement un menu classique et un menu alternatif végétarien, sur une réservation à l'année. Pour le menu classique, un repas végétarien par semaine est préparé ;
- Les cuisiniers optent pour une cuisson à juste température pour éviter la perte de matière ;
- La préparation des repas se fait à l'avance (c'est une action très récente pour le moment et ils n'ont pas encore observé d'impact sur les commandes) ;



- Les produits sont fournis en vrac (en grand seaux) pour faciliter le service des petites et des grandes portions ;
- En cas de déchet, le système de tri sélectif a été mis en place ;
- Le don a été exploré mais étant donné que les cantines sont livrées en liaison froide (c'est-à-dire que les plats ont été cuits puis redescendus en température), cela limite les éléments éligibles au don. En effet, les repas chauds ne peuvent être réchauffés qu'une seule fois.

Enfin, en plus de la sensibilisation des élèves, il leur semblait important de sensibiliser les familles. Ils ont aujourd'hui une forte volonté d'accroître la communication auprès des familles pour changer leur perception de la cantine.

Questions / remarques :

- *Claire KONTOWICZ : Quel est le délai de prévenance nécessaire pour les réservations de repas ?*

→ *Il faut compter au minimum trois semaines. Nous pouvons annuler des repas au plus tard 3 semaines avant le jour J.*

- *Isabelle PASSICOS : Est-ce que le fait d'être en marché à lots permet de mieux gérer le gaspillage (en termes de coûts et de choix des produits) ?*

→ *Le choix du « sourcing » a été fait par le responsable de la restauration collective. L'idée était de passer par d'autres leviers pour pouvoir se fournir en local auprès de fournisseurs qui correspondent à la charte de qualité. Il y avait également un travail initié avec les fournisseurs sur les contenants mis en place (récupération des cagettes), finalement cela n'a pas abouti. Nous travaillons avec le Pôle Territorial sur tout ce qui concerne l'approvisionnement auprès des maraîchers. Nous avons un projet de production maraîchère locale sur Saint-Loubès en cours d'étude pour permettre d'avoir des produits locaux et de donner une vision positive de la cantine scolaire.*

- *Isabelle PASSICOS : Comment gérez-vous la maturité des fruits proposés ?*

→ *Le fournisseur a été retenu sur la qualité des produits et justement sur leur maturité. Le fournisseur a également développé une technique pour accélérer la maturité des fruits et les servir en temps voulu.*

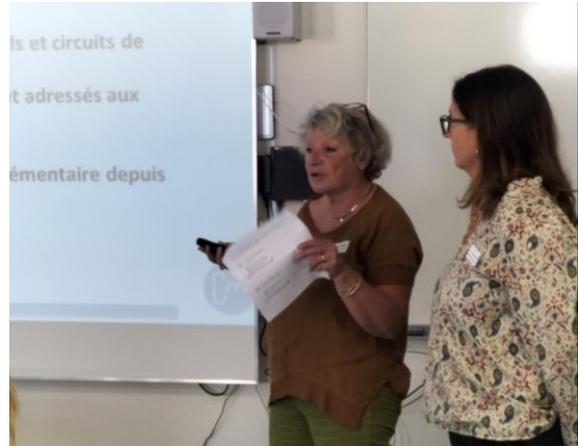
- *Marion SALOMÉ : Est-ce que vous recevez les livraisons en bacs gastro en inox ?*

→ *Oui, avec un film alimentaire qui permet d'entourer le bac gastronorme. Nous avons fait des recherches pour éviter d'avoir ce film plastique mais les dimensions du bac gastronorme et des chariots où les bacs sont entreposés ne permettent pas d'avoir un couvercle dessus : il n'y a pas de couvercle à la bonne taille et donc le couvercle ne garantit pas le côté hermétique. Or, nous sommes contraints à des normes sanitaires et d'hygiène strictes qui ne permettent pas de retirer ce film plastique. C'est en tout cas toujours en réflexion.*

3.2. La démarche de réduction du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire de Camblanes-et-Meynac

- Corinne CHUSSEAU, Responsable du restaurant scolaire
- Marie-Line MICHEAU-HERAUD, 1^{ère} Adjointe en charge des Affaires Scolaires

Marie-Line MICHEAU-HERAUD a présenté la démarche de réduction du gaspillage alimentaire du restaurant scolaire de Camblanes-et-Meynac, conduite de façon progressive depuis 12 ans et en coopération avec l'équipe de professionnels du restaurant scolaire, motivée par les différents enjeux du territoire. Elle précise qu'il s'agit d'une volonté forte portée par les élus pour l'inscription de la collectivité dans une démarche « BIO et circuits de proximité ».



L'activation d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire a été motivée par la maîtrise des coûts, dans un premier temps, mais également par la démarche Bilan Carbone et Transition écologique de la commune.

Le restaurant scolaire de Camblanes-et-Meynac a alors mis en place une multitude d'actions pour proposer aux élèves une alimentation de qualité et leur faire apprécier le moment du repas. On observe, entre autre, des repas « faits maison » ; le respect de la saisonnalité avec des produits bio, labels et circuits de proximité ; ou encore des menus validés chaque mois par une diététicienne et adressés aux parents. Il leur semblait effectivement important de sensibiliser et responsabiliser les parents d'élèves. C'est pour cela que chaque élève est inscrit en début d'année à la cantine, les parents doivent prendre le soin de décocher la case s'ils ne souhaitent pas que les enfants mangent à la cantine. Cela a permis de responsabiliser les parents sur les sujets de la facturation et des déchets.



Corinne CHUSSEAU a apporté de plus amples précisions quant à l'aspect opérationnel de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein du restaurant scolaire.

Les repas sont confectionnés quotidiennement en respectant le nombre de repas au plus près de la demande (recomptage quotidien en amont du repas, excellente communication avec les

D'autres actions simples et efficaces ont été mises en place :



Des actions de lutte contre le gaspillage qui se déclinent à différents niveaux

3 – Service:

- ❑ **Affichage des menus,**
- ❑ **Contenants diversifiés au choix et en fonction de l'appétit de l'enfant:** (petite faim, grande faim ...),
- ❑ **Découpe des fruits** (de la tranche au fruit entier),
- ❑ **1 tranche de pain en fin de self...** et + à volonté si besoin sur dessert,
- ❑ **Possibilité d'être resservi.e de chaque plat** à la demande,
- ❑ **Passage** en 2022 au fromage à la coupe,
- ❑ **... Relationnel** avec les enfants sur le temps du repas.



A des fins de sensibilisation, les professionnels du restaurant scolaire ont également voulu proposer des activités en dehors du restaurant scolaire. En juin, par exemple, ils ont organisé une visite du site du maraîcher de Camblanes-et-Meynac afin de cueillir les légumes qu'ils allaient transformer le lendemain et servir au repas des élèves. Le cuisiner s'est également présenté auprès des enfants en parlant de son métier.

Avec le recul, Corinne CHUSSEAU a présenté les facteurs de réussite et les axes d'amélioration :



Facteurs de réussite identifiés

- ❑ Une **volonté communale affirmée,**
- ❑ Une **équipe convaincue** de la démarche, **engagée et solidaire,**
- ❑ La **confiance des élus** → **relationnel +++,**
- ❑ Des **bilans systématiques** après chaque service (souvent au moment de repas du personnel,
- ❑ Le **besoin de temps** pour découverte des produits et des saveurs,
- ❑ L'attention portée à la **présentation des plats...** "donner envie" et au **cadre du repas,**
- ❑ La **formation du personnel,**
- ❑ L'apport de la **plateforme AGORES** au quotidien,
- ❑ La **remise en question.**



Des marges de progrès

- ❑ **Adapter, ajuster, voire diminuer les quantités,**
- ❑ **Menus végétariens:** une nouvelle approche culturelle,
- ❑ **Communication** avec les enfants... et plus largement,
- ❑ **Quantification plus fine** du gaspillage...



Les prochaines pistes du restaurant scolaire de Camblanes-et-Meynac :

- Développer des ateliers avec enseignants et élèves pour découvrir des produits (légumes, céréales...).
- Meilleure prise en compte par les enfants de l'importance de bien trier.
- Sensibiliser également les parents aux enjeux du gaspillage alimentaire à la cantine.
- Transformation des mets non consommés...

Corinne CHUSSEAU a conclu sa présentation en donnant un dernier conseil : ne pas renoncer devant l'échec ! En effet, en cas de sentiment d'échec, il est important de retenter, réexpliquer et sensibiliser à nouveau.

Questions / remarques :

- Isabelle DUMORA : Est-ce que le producteur avec lequel vous travaillez produit ses fruits et légumes à l'avance ? Est-ce qu'il vous réserve une partie de sa production ?

→ Oui, nous lui donnons le menu avec un mois d'avance. Il produit donc la portion qu'il nous faut, il plante ce qu'il nous faut. Ce système fonctionne bien, le maraîcher a même embauché du personnel pour travailler sur nos commandes. Cela crée des emplois locaux. Par contre, ce qui est important, c'est qu'il faut toujours garder le conventionnel près de vous : la production locale peut subir les aléas de l'environnement (météo, sangliers, etc.). Il faut donc gérer si la production a été dévastée en ayant une liste des structures qui peuvent faire du bio en conventionnel.

IV – Repas zéro déchet préparé par les élèves du lycée hôtelier et offert par le SEMOCTOM

Pour la pause déjeuner, les élèves du lycée hôtelier avaient préparé un menu spécial « zéro déchet ». Ils ont présenté au compte-goutte 5 bouchées chaudes, 5 bouchées froides et un café / thé gourmand avec 5 bouchées sucrées. Chaque convive a pu récupérer un menu imprimé des différentes recettes zéro déchet dégustées.



V- Ateliers participatifs

5.1. Atelier « Balance ta pesée »

Lors de cet atelier, les participants ont été divisés en 3 groupes de 10 personnes. Chaque table était animée par un équipier du CREPAQ.

Un bref récapitulatif de l'organisation d'une pesée 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 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 pour débiter une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (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.

5.2. Atelier « À chaque problème sa solution »

Pour cet atelier, les groupes du précédent atelier ont été conservés. Les règles du jeu de carte « À chaque problème ses solutions » ont été expliquées par les salariés du CREPAQ.

Chaque groupe s'est vu distribuer des cartes réparties en trois catégories : Préparation, Service et Sensibilisation. Sur chaque carte, une problématique liée au gaspillage alimentaire était énoncée et les participants devaient réfléchir ensemble aux actions qui pourraient être mises en place. Les participants écrivaient leurs propositions sur des post-it et les salariées du CREPAQ venaient 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 proposées.



Voici les réponses apportées par les participants aux différentes problématiques abordées par les cartes :

Thématique « Préparation »	
Comment faire aimer certains produits non appréciés ?	<ul style="list-style-type: none"> -En faisant goûter et en expliquant : faire preuve de pédagogie -En les cuisinant autrement, en les présentant dans plusieurs plats -En travaillant sur le visuel et l'attractivité du plat -En incluant ces produits dans un thème
Comment réduire le gaspillage de fruits ?	<ul style="list-style-type: none"> -Mettre en place une mûrisserie -Communiquer avec les fournisseurs (pour maîtriser les dates de consommation) -Découper les fruits en quartiers ou les transformer (compote, smoothie, ...) -Les réutiliser après le lavage -Maîtriser la saisonnalité et la maturité des fruits
Comment limiter l'accumulation de marchandises ?	<ul style="list-style-type: none"> -Bien calculer les achats en fonction du nombre de convives / Ajustement des commandes en fonction des effectifs -Réservation des repas / inscriptions -Bonne gestion des stocks (Premier Entré Premier Sorti) -Faire des inventaires -Prévoir les stocks en fonction des menus et inversement
Comment mettre en place une pesée des déchets alimentaires ?	<ul style="list-style-type: none"> -Différencier ce qui reste dans les plats et le reste dans l'assiette -S'équiper en balance et seaux -Constituer un groupe pilote

	<ul style="list-style-type: none"> -Formation du personnel -Discussion avec les enseignants, préparation en amont en classe
Comment améliorer la qualité des produits ?	<ul style="list-style-type: none"> -Privilégier le bio, local et de saison -Cuisiner sur place -Avoir le choix dans les achats des produits -Choisir le fournisseur, notamment avec une étape de dégustation de ces produits -Former le personnel (ou avoir du personnel qualifié)
Comment avoir une idée précise des effectifs réels ?	<ul style="list-style-type: none"> -Système de réservation -Recomptage des effectifs ou validation des effectifs par les enseignants
Comment développer la communication entre cuisines centrale et satellites ?	<ul style="list-style-type: none"> -Mettre en place des fiches de liaison -Organiser des réunions de service -Avoir un projet commun -Prendre en compte les différentes contraintes -Faire permuter les postes entre les cuisines

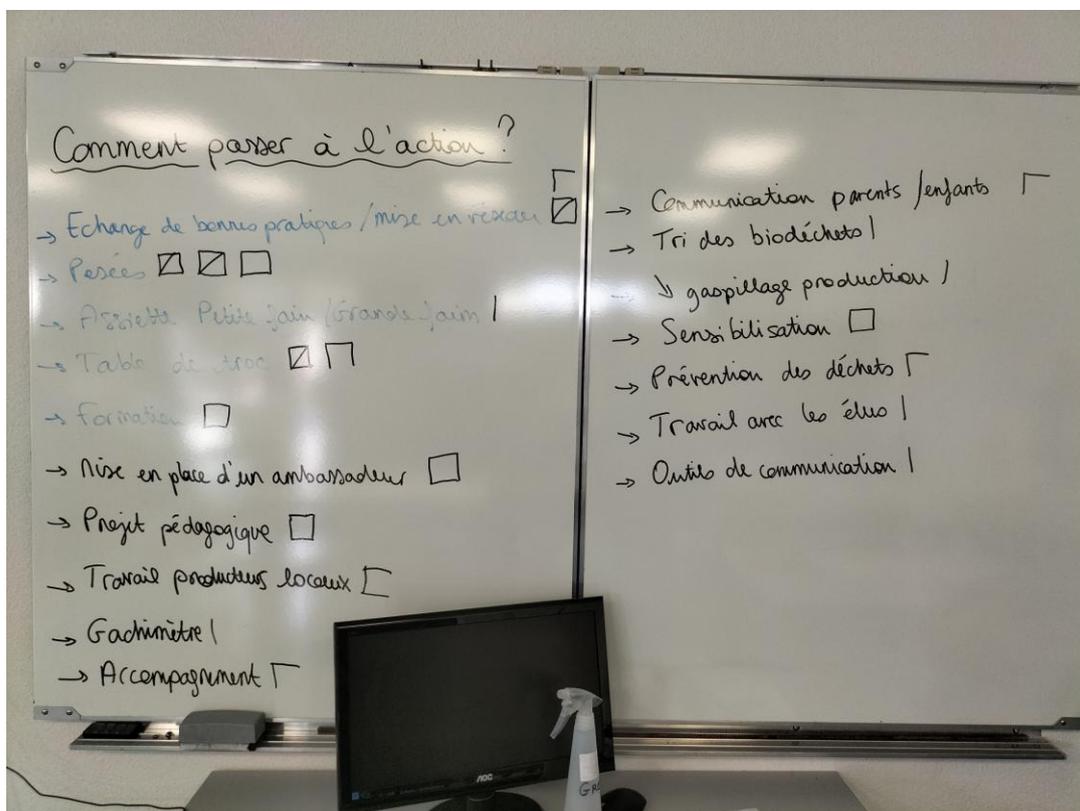
Thématique « Service »	
Comment adapter la taille de la portion dans l'assiette ?	<ul style="list-style-type: none"> -Adapter la vaisselle : avoir des plus petites assiettes -Servir en fonction de la faim et adapter les quantités
Comment rendre un plat attractif ?	<ul style="list-style-type: none"> -En lui donnant un nom appétissant -En travaillant sur l'attractivité visuelle (notamment dans la manière de le servir) -Expliquer à l'oral la spécificité du plat (contenu, qualité, manière de l'avoir cuisiné, ...)
Comment limiter le gaspillage en fin de service ?	<ul style="list-style-type: none"> -Éviter de mettre tous les plats sur la ligne de self -Mettre en place du rab ou proposer aux salariés de manger sur place -Mettre en place une table de troc -Avoir une cellule de refroidissement et réutiliser le lendemain
Comment valoriser la surproduction ?	<ul style="list-style-type: none"> -Proposer du rab (et faire tourner les services pour que ça ne soit pas toujours les mêmes convives qui aient la possibilité de prendre du rab) -Resservir le lendemain
Comment améliorer l'accueil des convives ?	<ul style="list-style-type: none"> -Amabilité et présentation des plats -Affichage des menus / travailler le nom des plats
Comment réduire le gaspillage du pain ?	<ul style="list-style-type: none"> -Mettre le pain en fin de ligne de self -Ne pas tout couper / Couper à la demande -Ne pas systématiser le pain -Mettre en place un gâchimètre

Thématique « Sensibilisation (convives et personnel) »	
Comment sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire ?	<ul style="list-style-type: none"> -Intégrer l'équipe pédagogique pour en faire un projet pédagogique (enseignant, élèves, délégués, ...) -Mettre en place un gâchimètre de pain -Communiquer sur les résultats des pesées -Nommer des ambassadeurs -Informers les parents -Sensibiliser sur la malnutrition dans le monde -Créer des supports de sensibilisation : ciné débat, vidéos (sur les différents métiers liés à la restauration), support BD/affichages dans les files d'attente (notamment pour les collèges, lycées)
Comment faire découvrir les aliments aux convives ?	<ul style="list-style-type: none"> -Rencontres avec les producteurs -Communication -Dégustation festive

	-Tableau de menu
Comment faire en sorte que les agents se sentent impliqués dans la réalisation des pesées ?	-Concerter les agents, leur demander conseil sur leurs pratiques et le matériel à disposition (balance, contenants, ..) -Fixer des objectifs communs -Co-construire et les impliquer dans le projet -Formation des agents -Informers les équipes à l'avance qu'il va y avoir des pesées et comment cela va se dérouler
Comment impliquer le personnel dans une démarche anti-gaspi ?	-Les associer à la réflexion -Sensibiliser les agents -Faire des retours sur les actions mises en place

5.3. Atelier « Comment passer à l'action ? »

Pour finir la journée, un dernier atelier a été organisé où chaque participant devait indiquer quelles seraient les actions prioritaires qu'il allait mettre en place à la suite de cette journée pour se lancer dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. L'objectif de cet atelier était d'inciter à passer à l'action en posant une question simple : « si vous aviez une action à mettre en place dès demain, qu'est-ce que ça serait ? ». Toutes les propositions des participants ont été inscrites sur un tableau.



VI- Questionnaire de satisfaction

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

Sur 26 personnes ayant retourné le questionnaire, 98 % 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. 100% des participants ont 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 :

« Bravo pour la conception de ces outils d'animation »

« Beaucoup d'action proposées. Échanges très intéressants »

« Pour de meilleurs contacts et échanges d'expériences prévoir un moment en début de journée pour apprendre à connaître chaque participant et quels sont leurs attentes, besoins dans la journée »

« C'était parfait »

« Très intéressant, beaucoup appris »

« Journée de formation conviviale et rythmée. Le repas proposé était de grande qualité : MERCI aux élèves et leurs professeurs. Formation dense et riche en contenu »

« Un grand merci pour la qualité des interventions »

« Journée très instructive, beaucoup d'échanges, formation dynamique, excellent déjeuner »

