

## Compte-rendu des Ateliers participatifs

« Méthodes et outils pour réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires »

Les 28 janvier et 6 février 2020, à l'Agglomération du Marsan (40)



Ces demi-journées ont été réalisées en partenariat avec Mont-de-Marsan Agglomération



Avec le soutien de



RÉGION  
Nouvelle-Aquitaine



## **Animation des demi-journées assurée par l'Équipe du CREPAQ :**

- Rémi CLÉMENT
- Bruno DUBOIS
- Louise PLUMHOFF

## **Objectif de ces ateliers participatifs :**

Faire bénéficier aux personnels de la restauration scolaire du territoire de l'Agglomération du Marsan des étapes et outils afin d'être en capacité de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs établissements.

**Lieu :** Centre de formation de Mont-de-Marsan Agglomération (Landes)

**Nombre de participants :** 31 (liste des participants en annexe)

## **Le déroulé des demi-journées était structuré de la façon suivante :**

- Accueil café des participants
- Mot de bienvenue de Mont-de-Marsan Agglomération
- Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, et rappel du contexte réglementaire
- Présentation des initiatives de réduction du gaspillage alimentaire mises en œuvre sur le territoire de l'agglomération
- Étapes et outils pour réussir la mise en œuvre d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire dans un établissement scolaire
- Foire aux questions et partage des bonnes pratiques
- Conclusion de la journée



# I - Présentation des retours d'expérience d'acteurs du territoire

## 1. Introduction au gaspillage alimentaire

### Testez vos connaissances



- 120 g** ... C'est la moyenne du gaspillage alimentaire pour dans les écoles par personne et par repas.
- 2 025** ... L'Europe voudrait réduire le gaspillage alimentaire de 50 %.  
... Généralisation du tri à la source des biodéchets à tous les acteurs français.
- 10 M€ de tonnes** ... C'est le poids annuel du gaspillage alimentaire estimé chaque année en France
- 7 kg** ... D'aliments encore emballés qui sont jetés à la maison par an.
- 3 x** Le volume d'eau du Lac Léman (250 km<sup>3</sup>) ... C'est, selon la FAO, le nombre de km<sup>3</sup> d'eau utilisée chaque année pour produire les denrées alimentaires qui sont perdues ou gaspillées.
- 14 %** ... C'est la part de la restauration collective et commerciale dans la répartition du gaspillage alimentaire en France (32 % pour la production agricole ; 21 % pour la transformation ; 14 % pour la distribution ; 19 % pour la consommation à domicile).
- 1/3** ... De la nourriture produite dans le monde est jetée chaque année.





## Les mesures de la loi EGALIM qui vous concernent (2018)



Ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le GA

- Etend à l'ensemble des acteurs de la restauration l'obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire après la réalisation d'un diagnostic préalable incluant l'approvisionnement
- Etend à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective et de l'industrie agroalimentaire l'interdiction de rendre des invendus alimentaires impropres à la consommation humaine (3 750 d'amende)
- Etend aux opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/j ou à ceux de l'industrie agroalimentaire réalisant un CA > 50 M€, l'obligation de proposer une convention de dons aux associations habilitées.
- Ces derniers devront aussi rendre leurs engagements publics, à compter du 1er janvier 2020.

11

## Les mesures de la loi EGALIM qui vous concernent (2018)



### L'information obligatoire des convives :

- Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, les convives doivent être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits dits de qualité et durable.

### Information nutritionnelle

- Les gestionnaires sont tenus d'informer et de consulter régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

13

## Loi relative à la lutte contre le GA et à l'économie circulaire (21/01/2020)

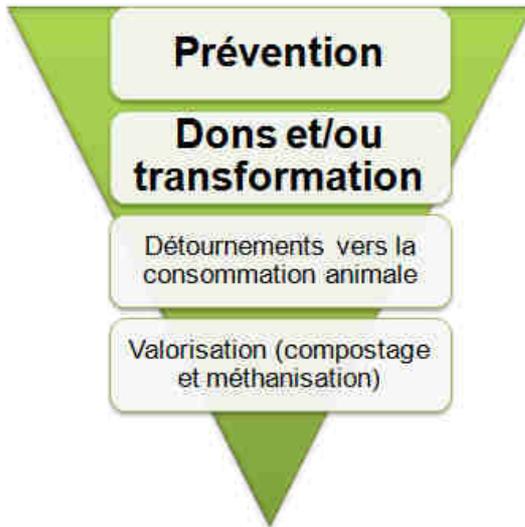


### • Le projet de loi :

- Réduction du gaspillage de 50 % dans la distribution et la **restauration collective** d'ici 2025 (depuis 2015)
- Réduction de 50 % dans la consommation, la production et la transformation d'ici 2030 (depuis 2015)
- Inscription d'une définition officielle du gaspillage alimentaire
- Création d'un label « Anti-gaspillage alimentaire » pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.

18

# Hiérarchisation des mesures contre le gaspillage alimentaire (2016)



- 1) **Prévention** : Ensemble des mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravation
- 2) **Dons et/ou transformation** : Ensemble des dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire potentiellement créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme.
- 3) **Les détournements vers la consommation animale** lorsque la consommation humaine n'est pas possible
- 4) **La valorisation** (compostage et méthanisation) lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles

**Passer directement aux étapes 2 ou 3 ou 4 sans passer par l'étape 1 est un non sens !**

10



## 2. Étapes et outils pour réussir la mise en œuvre d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

### Mettre en place une démarche anti-gaspi



#### De l'initiative personnelle à une démarche collective

##### Les clés du succès :

Mobiliser **TOUS** les acteurs de l'établissement et pouvoir compter sur un réfèrent volontaire et motivé.

##### Méthode :

- 1) Parler du gaspillage alimentaire autour de soi, pour connaître l'intérêt et la motivation des uns et des autres (cela peut se faire via une enquête de mobilisation)
- 2) Créer un COPIL (COmité de PIlotage) avec un réfèrent, pour structurer la démarche
- 3) Mettre en place une démarche anti-gaspi, avec un calendrier, une méthode et des actions => une stratégie (voir diapositive suivante)

Les actions peuvent se faire :

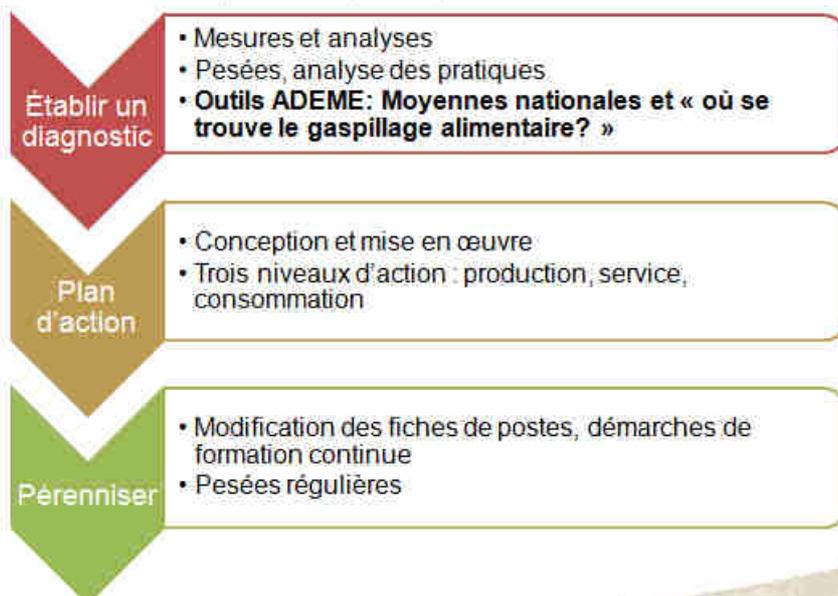
- En autonomie (en interne au niveau de l'établissement)
- En étant accompagné (par des associations ou autres structures externes à l'établissement)

22

### Mettre en place une démarche anti-gaspi



**Méthodologie** (source : Guide pratique - Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2016)



23

### 3. Exemples de démarches anti-gaspi réalisées sur le territoire Néo-Aquitain

#### ➤ Pau (64), la cuisine communautaire s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :



- Introduction progressive de produits locaux ;
- Sensibilisation à l'éducation alimentaire ;
- Diagnostic réalisé dans 7 écoles sur 6 semaines.

En savoir plus : <https://www.pau.fr/article/la-cuisine-communautaire-sengage-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

#### ➤ Mairie de Fléac (16) :

- Révision des grammages au niveau de la cuisine centrale pour dégager une marge qui est réinvestie dans les produits issus de l'Agriculture Biologique (AB) ;
- Meilleure gestion des stocks via un nouveau logiciel et des applications de suivi analytique de budget ;
- Adhérent du réseau « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de la commune » ;
- Objectif 2020 : abandonner la cuisine centrale pour une cuisine sur place avec scramble ;
- Labellisation « territoire BIO engagé » + attestation « Cuisine en niveau 2 » (ECOCERT) ;
- Baisse du gaspillage alimentaire de 66 g/assiette pour une économie de 6 240 €.

2012	2018 (juin)
Coût denrée 1,45 €	Coût denrée 1,65 €
Achat proximité 4,51%	Achat de proximité 15,43%
Produits bio 0%	Produits bio 48,12%
Poids moyen/repas 430 g	Poids moyen/repas 370 g
Gaspillage 29% = 125 g	Gaspillage 16 % = 59 g

#### ➤ Le restaurant scolaire de Blanquefort (33) et son opération des mains levées à l'école élémentaire Caychac.

Le but de cette opération est d'augmenter le temps passé à table afin de respecter le temps préconisé de 20 min, tout en laissant à l'enfant une certaine autonomie. Résultats de l'opération :

- Le temps passé à table est passé de 7min à 20min ;
- Diminution de 15% du gaspillage ;
- Les élèves sont plus concentrés pour les apprentissages de l'après midi.



En savoir plus : <https://www.youtube.com/watch?v=GpB1yLZvofk>

#### 4. Autres ressources : guides, réglementation, affichage, ...

-  Guide pratique : réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2017
-  Guide d'accompagnement : La restauration collective : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets, CNFPT, 2017
-  Guide méthodologique : contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, SYDED du Lot, 2018
-  Guide pratique : lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, 2019
-  Les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective, CNRC, novembre 2019
-  Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2017-2020

**Retrouvez l'ensemble de ces guides ainsi que beaucoup d'autres ressources sur le site internet du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :**

=> <https://www.reseau-regal-aquitaine.org/guide-de-la-restauration-collective>

## II. Atelier : Que faire une fois les pesées réalisées ? (Partage de bonnes pratiques)

Cet atelier ludique d'intelligence collective visait à faire émerger des actions sur trois thématiques intrinsèquement liées :

- la réduction du gaspillage alimentaire en cuisine,
- la réduction du gaspillage alimentaire au service,
- la sensibilisation des convives / du personnel.

Cette forme d'atelier a été choisie pour favoriser les échanges sur toutes les problématiques que peuvent rencontrer les acteurs de la restauration scolaire dans leur quotidien.

A l'issue de cette activité, les nombreuses pistes, solutions et astuces mises en commun étaient affichées, pour que les participants puissent librement les consulter et s'en inspirer.



# La réduction du gaspillage alimentaire en CUISINE

## PROBLÈMATIQUE

- ❖ Comment adapter les quantités par rapport aux goûts ?
  - Équilibrer les menus avec ce qu'ils aiment ou non.
- ❖ Comment faciliter la communication entre la cuisine centrale et les agents ?
  - Demander à la cuisine centrale de faire des retours sur les commentaires laissés par les agents sur les fiches de commande. Savoir si ces commentaires ont un réel impact.
  - Présentation des différents produits
- ❖ Comment faire aimer les légumes aux enfants ?
  - En les cuisinant de différentes façons : beignets, purée, ajouter des épices,...
- ❖ Comment donner davantage envie de manger des fruits
  - Fournir des outils de découpe
- ❖ Manque de formation à la préparation des menus végétariens
  - Former / Sensibiliser les cuisines

## ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Diminuer le grammage des aliments peu appréciés
- ❖ Peler, découper, présenter les fruits
- ❖ Faire un sondage auprès des enfants de ce qu'ils aimeraient manger
- ❖ Créer une commission des menus



# La réduction du gaspillage alimentaire au SERVICE

## PROBLÈMATIQUE

- ❖ Comment éviter de gaspiller les fruits ?
  - Proposer de leur couper en plusieurs morceaux
- ❖ Comment éviter le gaspillage du pain ?
  - Couper des tranches plus fines et proposer le reste à la récréation ou à la garderie
- ❖ Comment limiter le gaspillage des plats
  - Gérer le pain en fonction des plats
  - Inciter les élèves à goûter les plats
  - Laisser les élèves se servir la quantité souhaitée
  - Sensibiliser les élèves au gaspillage
- ❖ Comment rendre l'enfant acteur de son temps de repas
  - Laisser les élèves se servir tout seul et de tout

## ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Proposer aux enfants d'être chef de table
- ❖ Créer des défis
- ❖ Associer l'équipe de cuisine au projet d'établissement



# La sensibilisation des CONVIVES et PERSONNELS

## PROBLÈMATIQUE

- ❖ Comment sensibiliser les élèves et le personnel ?
  - Faire intervenir des personnes extérieures
- ❖ Comment lever les à priori sur la provenance des aliments venant des cuisines centrales ?
  - Faire visiter les familles, les représentants des élèves
  - Faire goûter
- ❖ Manque d'informations
  - Mettre de l'affichage : menus, groupes d'aliments
  - Formation pour le personnel
  - Parler aux enfants des menus et de ce qu'ils mangent
- ❖ Comment lever les à priori sur la provenance des aliments venant des cuisines centrales ?
  - Faire visiter les familles, les représentants des élèves
  - Faire goûter

## ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Faire voter anonymement avec des jetons de couleurs les élèves pour savoir s'ils ont aimé le repas
- ❖ Réaménager le réfectoire pour limiter le bruit



## V – Analyse des questionnaires de satisfaction

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

Sur 31 personnes ayant retourné le questionnaire, 96% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites par les échanges, le déroulement des présentations et la satisfaction des attentes personnelles ; et 100% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites des échanges lors de l'atelier. La quasi totalité des répondants ont également déclaré avoir fait des contacts satisfaisants.

### Commentaires :

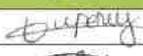
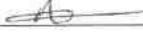
- « Formation dynamique et intéressante. La pédagogie active reste plus utile. »
- « Le dialogue avec les autres agents fut très intéressant ainsi que les ressources présentées dans le diaporama »
- « C'est bien d'assister à une formation où l'on peut échanger pour essayer d'améliorer nos pratiques et de trouver des solutions »
- « Ca aurait mérité que ça dure au moins une journée »
- « Bonne formation avec beaucoup d'informations nécessaires et intéressantes »
- « Moment agréable, très vite passé »
- « Manque de temps pour aborder tous les sujets »
- « Superbe équipe de formateurs (gros bon point) »



## Annexe : Liste des participants

CREPAQ Fabricat' atelier de base communes		Feuille d'émargement ATELIER PARTICIPATIF DE FORMATION du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine 28 janvier 2020 à l'Agglomération du Marsan (40)			mont de marsan AGGLO
CIV	NOM	Ecole	Fonction	E-Mail	Signature
Mme	ROMANELLO	PÈGLE	Agent polyvalent	romanello.anna@yahoo.com	
Mr	PAUGAM	CUISINE CIAS	Cuisinier	Paugam.franch@bbox.fr	
Mme	MAGNARINI	BELLET			
Mme	BARBAFAIRE	SAINT MEDARD	Agent polyvalent		
Mme	BARBIER HOLLAND	BOUGUE	Agent Polyvalent	moniquesebastian@wanadoo.fr	
Mme	RICARD	PEYROUAT	Agent Polyvalent	claudie Ricard 406 orange 40611	
Mme	LAFFARGUE	POUY	Agent polyvalent	miniol@hotmai.fr	
Mme	LAMOLIE	POUY	Agent polyvalent	Vincent.lamolie@orange.fr	
Mme	GANNARD	SAINT MEDARD	Agent polyvalent	Séphanie.jh.gannard@orange.fr	
Mme	KHIEV	SAINT MEDARD	Agent polyvalent	Serg.thuchet.khiev@gmail.com	
Mme	CHEDDAD	MISTRAL			
Mme	GAUBERT	ARGENTE	Agent polyvalent Picard edges Arnaudice	elabtegaubert03@gmail.com	
Mme	JOURDAIN	GELOUX		elisa.kelly.jourdain@orange.fr	
Mme	ANGUELU	BENQUET			
Mme	FABRI	BENQUET			
Mme	SEMPIANA	BRETAGNE			

CREPAQ Fabricat' atelier de base communes		Feuille d'émargement ATELIER PARTICIPATIF DE FORMATION du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine 6 février 2020 à l'Agglomération du Marsan (40)			mont de marsan AGGLO
CIV	NOM	Ecole	Fonction	E-Mail	Signature
Mme	BILLIOTE	CARBOUE	agent technique	agnes.billiotte@orange.fr	
Mme	MIQUELESTORENA	PÈGLE			
Mr	TISSEYRE	CUISINE CIAS			
Mr	BONTEMPS	CUISINE CIAS			
Mr	LEDOS		DST		
Mr	BAYARD		ELU		
Mme	SCDI	SAINT MEDARD			
Mme	CHEVALIER	SAINT MEDARD			
Mme	LUMALÉ	PEYROUAT			
Mme	DUFFAU	POUY	agent technique		
Mme	VARELA	NAHUQUES			
Mme	BERTRAND	SAINT MEDARD			
Mme	BRY	SAINT JEAN D ADUT			
Mme	HARGOUS	SAINT JEAN D ADUT	agent technique		
Mme	LEGENDRE	CARBOUE			
Mme	KASMI	MISTRAL			

CIV	NOM	École	Fonction	E-Mail	Signature
Mme	DUPOUY	BOUGUE			
Mme	GARBAY	BOUGUE			
Mme	DEYRIS	ARGENTÉ	Agent technique	sepris.doyr360@orange.fr	
Mme	MOUSTEQU ANGUÉLÉ	BENQUET	Agent technique	imi.anguelin@orange.fr	
Mme	ABNAI AHMED	BENQUET			
Mme	DELBARRE	BRETAGNE	Agent technique	delbarre@orange.fr	
Mme	Typhaine DAPVRIL	Saint Martin D'Oney	Animatrice	dapv35@hotmail.fr	
Mme	Stéphanie Moutard	Saint Martin D'Oney	Couture	Stepy.Pigeon.fany@gmail.com	
	ROY. Cass	Assis			
Mme	FABRI MARION	BENQUET	ADJOINTE DE DIRECTION PÉDAGOGIQUE	marion.fabri@montee-rosewi.fr	
Mme	DUFAU Cassine	ROY	agent technique	dufau.cassine@orange.fr	
Mme	ROY	ecole ST Jean d'Abou	agent technique	Julie-Roy@hotmail.com	
	MAGNAN Nelly	Boilat	agent territorial	nelitalea@live.fr	