

## Compte-rendu de la Journée technique « Comment généraliser la réalisation de pesées du gaspillage alimentaire en établissements scolaires »

Mardi 4 février 2020 à Aiguillon – Lot-et-Garonne



Nouvelle - Aquitaine

Journée co-organisée avec le  
Syndicat de valorisation et de traitement des déchets ménagers  
ValOrizon



Avec le soutien de :



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine



**Siège social et administratif : 6 rue des Douves 33800 Bordeaux**  
**courriel : [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org) - Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>**  
**Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z**

### **Animation de la journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :**

- Caroline BIREAU
- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Gary MAUGER
- Bruno DUBOIS
- Nadège LECOUTURIER
- Baptiste DUCOUT
- Louise PLUMHOFF
- Pauline LEY

### **Objectifs de la journée technique :**

Cette journée était destinée à fournir aux participants les clés pour réaliser des pesées dans leur établissement scolaire. Elle avait également pour objectifs d'échanger et de partager des actions de réduction du gaspillage alimentaire entre acteurs du territoire. Il s'agissait de mettre en lumière des pratiques vertueuses et efficaces ainsi qu'échanger et débattre autour de problématiques concrètes observées en restauration scolaire.

**Lieu :** Salle des fêtes d'Aiguillon (47)

**Nombre de participants :** 40

### **La journée technique était structurée en trois temps :**

- Présentation de la méthodologie pour mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et retours d'expériences d'acteurs du territoire,
- La pause-déjeuner offerte par le CREPAQ,
- Des ateliers participatifs l'après-midi, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence d'idées entre acteurs.

Plus d'informations sur :

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

<https://www.crepaq.org/>

## JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Le 4 février, salle des fêtes d'Aiguillon



### Comment généraliser la réalisation de pesées du gaspillage alimentaire en établissements scolaires ?

- 09h00 **Accueil des participants et café de bienvenue (offert par valorizon)**
- 09h30 **Introduction de la journée**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ, et Émilie ALVAREZ, Chargée de mission biodéchets, ValOrizon
- 09h45 **Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine et rappel du contexte réglementaire**  
Dorothee DESPAGNE GATTI, Directrice, CREPAQ
- 10h00 **Réaliser un diagnostic et réaliser des pesées : de quoi parle-t-on ?**  
Gary MAUGER, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ
- 10h20 **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : présentation d'un état des lieux réalisé en 2019**  
Émilie ALVAREZ, Chargée de mission biodéchets, ValOrizon
- 11h00 **Table ronde : en cuisine ou en salle, comment agir pour réduire le gaspillage alimentaire ?**
- > Emilie ALVAREZ, Chargée de mission biodéchets, ValOrizon - Ecole de Fourques-sur Garonne
  - > Alain FABRIES, Responsable cuisine, Commune de Monflanquin - Ecole de Monflanquin
  - > Cyril FILLOT, Agent Service Prévention, SMICTOM LGB - Ecole de Barbaste
  - > Valérie ELMI et Christopher MEURDRAC, Service Education - Mairie de Marmande
- Dorothee DESPAGNE GATTI, modérateur
- 12h00 **Repas convivial zéro gaspillage (offert)**
- 13h30 **Début des ateliers participatifs (sous forme de World café ou autres méthodes d'intelligence collective)**
- > Comment réaliser des pesées ? (mise en situation)
  - > Que faire une fois les pesées réalisées ? (partage de bonnes pratiques)
- 15h30 **Lever les derniers points de blocage (Foire aux questions et partage d'outils)**
- 16h00 **Conclusion de la journée**

#### ANIMATION DE LA JOURNÉE PAR L'ÉQUIPE DU CREPAQ



Association CREPAQ  
6 rue des douves - 33800 bordeaux  
Tel : 05 35 54 26 97 – [contact@crepaq.org](mailto:contact@crepaq.org)  
[www.crepaq.org](http://www.crepaq.org)  
[www.reseau-regal-aquitaine.org](http://www.reseau-regal-aquitaine.org)

Contact journée technique :  
Gary MAUGER  
[gary.mauger@crepaq.org](mailto:gary.mauger@crepaq.org)

Avec le soutien de :



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**



# I – Accueil et introduction de la journée

## 1.1. Accueil



## 1.2. Introduction de la journée et présentation :

- Dorothée DESPAGNE-GATTI, Directrice, CREPAQ
- Emilie ALVAREZ, Chargée de mission biodéchets, ValOrizon






### Présentation du CREPAQ

Carte d'identité...



**NOM :** CREPAQ (Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine)

**STATUT :** Association régionale Loi 1901 à but non lucratif, créée en 1996

**OBJET :** Promouvoir et accélérer la **transition écologique** en Nouvelle-Aquitaine en mobilisant l'intelligence collective de l'ensemble des acteurs des territoires

**MISSIONS STATUTAIRE :** Information-sensibilisation / Accompagnement des acteurs et des territoires / Education à l'environnement / Formation / Etudes et expertises

**THÉMATIQUES PRINCIPALES ABORDÉES :** Prévention des déchets et économie circulaire / **Lutte contre le gaspillage alimentaire** / Eco-consommation / Economie d'Eau / Ecomobilité scolaire

**EQUIPE DE PERMANENTS :** 6 salariés aidés de 6 volontaires en Service civique

**SIEGE SOCIAL :** Bordeaux




### Le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine : Qu'est ce que c'est ?

C'est un **réseau** qui a pour objet de mobiliser l'intelligence collective de l'ensemble **des acteurs de la chaîne alimentaire** de la région Nouvelle-Aquitaine afin de :

- Décliner au niveau régional **le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** et son objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025
- Contribuer à la mise en œuvre de la réglementation nationale et européenne



« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! »



## II – Réglementation, méthodologie d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et retours d'expériences d'acteurs du territoire

### 2.1. Rappel du contexte réglementaire

– Gary MAUGER, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ



# 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 opérateurs de la restauration collective privée, l'**obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire** (déjà obligatoire dans le public).
- Etend l'**interdiction de rendre des invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation**. Les opérateurs de la restauration collective devront aussi réaliser un **diagnostic**, incluant au préalable l'**approvisionnement durable** de denrées alimentaires
- 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.

15





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

### Le projet de loi :

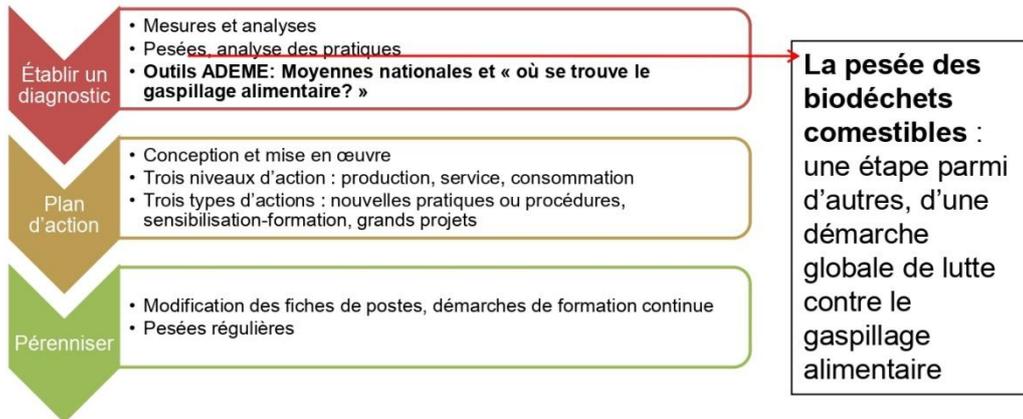
- Réduire le gaspillage alimentaire, **d'ici 2025, de 50 %** par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la **restauration collective** et, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.
- Il est institué un **label national "anti-gaspillage alimentaire"** pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.
- « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. »

## 2.2. Réaliser un diagnostic et réaliser des pesées : de quoi parle-t-on ?

– Gary MAUGER, Chargé de mission transition écologique, CREPAQ

# Mettre en place une démarche anti-gaspi

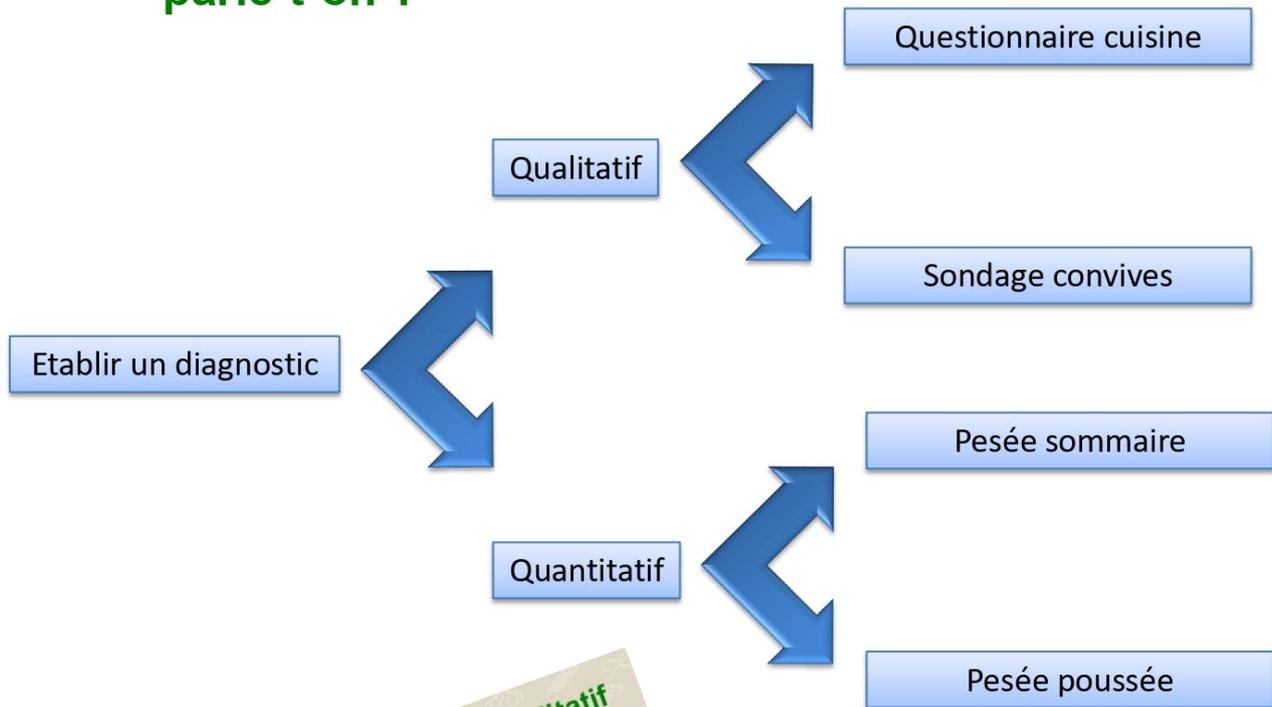
## Méthodologie



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



# Le diagnostic, de quoi parle-t-on ?



## Diagnostic qualitatif

### Le questionnaire équipe cuisine

Ce questionnaire a pour but de poser à plat tout un ensemble d'éléments, afin de se rendre compte réellement du fonctionnement du système de restauration.

Bien que l'équipe cuisine et le gestionnaire soient au fait du fonctionnement du système de restauration, il est possible que de légères modifications occasionnelles l'aient modifié, et que l'équipe cuisine et le gestionnaire aient une vision de plus en plus éloignée de son fonctionnement réel.

Les perceptions humaines peuvent s'avérer trompeuses, aussi établir un diagnostic du système de restauration peut mettre en lumière certains points et rétablir la réalité de la situation.

## Diagnostic qualitatif

### Le sondage des convives

**Intérêt :** Ce sondage a vocation à observer l'opinion des convives relative aux repas qu'ils mangent dans le restaurant collectif.

**Nombre de sondés :** L'idéal est d'avoir un panel représentatif de l'ensemble des convives de l'établissement (élèves (majoritairement), équipe administrative, équipe pédagogique, équipe de cuisine). Cela pouvant être difficile à obtenir, il est bon d'essayer d'avoir un maximum de réponses d'élèves.

**Point spécifique :** Sachant qu'il paraît utopique de contenter tous les convives, ce sondage n'a pas vocation à aller dans ce sens. Son but est de prendre conscience de l'avis des convives (positifs et négatifs), de voir les améliorations possibles, et de créer de l'échange entre équipe cuisine et convives.

## Diagnostic quantitatif

### La caractérisation

La caractérisation revient à **peser** les denrées alimentaires correspondantes au gaspillage alimentaire

Elle doit s'effectuer **en cuisine** (pour observer le gaspillage généré sur le poste de la production des repas), au niveau **du service** (pour observer le gaspillage généré sur le poste du service) et au niveau de **la desserte** (pour observer le gaspillage généré au niveau consommation)

La caractérisation peut être soit **sommaire**, soit **poussée**. Chacune des deux méthodes présentent des intérêts et des contraintes



## Diagnostic quantitatif

### La caractérisation sommaire

**Méthode :** La caractérisation sommaire revient à réaliser une pesée de l'ensemble du gaspillage alimentaire, en séparant les biodéchets comestibles, les biodéchets non-comestibles, le pain et les autres déchets.

#### Intérêts :

- Simple à mettre en œuvre
- Permet de quantifier de manière globale le gaspillage alimentaire de l'établissement
- Permet d'évaluer simplement l'évolution du gaspillage alimentaire de l'établissement
- Permet de sensibiliser les convives et l'équipe cuisine au gaspillage alimentaire de l'établissement



31

## Diagnostic quantitatif

### La caractérisation poussée

#### Méthode :

La caractérisation poussée revient à réaliser une pesée de l'ensemble du gaspillage alimentaire, en séparant chacun des différents mets

#### Intérêts :

- Permet de calculer les coûts du gaspillage alimentaire
- Permet de quantifier précisément le gaspillage alimentaire de l'établissement
- Permet d'évaluer l'évolution du gaspillage alimentaire de l'établissement
- Permet d'observer l'impact d'une modification de recette, ou d'une action sur un plat/composante du repas
- Permet de sensibiliser les convives et l'équipe cuisine au gaspillage alimentaire de l'établissement



32

## 2.3. Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : présentation d'un état des lieux réalisé en 2019

– Emilie ALVAREZ, Chargée de mission biodéchets, ValOrizon



### Contexte de la réalisation de l'accompagnement de 3 cantines scolaires d'écoles

#### Objectif

- > **Lancer et soutenir** les écoles dans une dynamique en travaillant sur la **montée en compétence des acteurs** (techniciens des collectivités, animateurs)

#### Démarrage de la mise en œuvre

- > **Réaliser un état des lieux** du gaspillage alimentaire sur **trois sites pilotes** avec l'aide de 3 EPCI de collecte du département et mettre en œuvre des actions afin de le réduire.

#### Les établissements / territoires concernés par l'accompagnement

- > La cuisine centrale de **Monflanquin** avec la **CC Bastides en Haut Périgord et Agenais**
- > La cuisine centrale de **Barbaste** avec le **SMICTOM LGB**
- > La cuisine scolaire de **Fourques sur Garonne**, avec **Val de Garonne Agglomération**

#### Partenariat avec le CREPAQ

- > Accompagnement des 3 sites pilotes et transmission de la méthodologie

# Les étapes de la mises en œuvre

**Phase 1**

## Phase de diagnostic

→ Réalisation d'un état des lieux par site et détermination des préconisations à mettre en œuvre

**Phase 2**

## Phase d'actions

→ Mise en œuvre des préconisations

**Phase 3**

## Phase d'évaluation

→ Evaluation des actions réalisées

# Calendrier de l'accompagnement et les étapes de mise en oeuvre

Années	2018/2019																													
	Mois	Novembre				Décembre					Janvier					Février					Mars			Avril			Mai			Juin
Semaines	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1. Présentation de la démarche																														
Réunion de lancement, commune aux établissements concernés, et de présentation de la démarche aux membres du COPIL.	★																													
Présentation de la démarche aux personnels des 3 sites concernés par l'accompagnement (par Valorizon et les CL parlantiers)																														
2. Phase de diagnostic																														
Réalisation du diagnostic qualitatif (x3)																														
Evaluation des convives: création d'un questionnaire de satisfaction et traitement des données																														
Réalisation du diagnostic quantitatif (x3) (sur une même semaine, pesées poussées ET sommaires)																														
Analyse des résultats																														
Réunion commune de présentation des résultats au membres du COPIL																														
3. Phase d'actions																														
Mise en œuvre des préconisations par les établissements																														
Réalisation des actions de sensibilisation auprès des convives par ValOrizon																														
4. Phase d'évaluation																														
Réalisation d'une seconde série de pesées, sur une semaine																														
Analyse des résultats et réalisation du rapport final																														
Réunion commune de restitution finale aux membres du COPIL.																													★	
Vacances scolaires																														
Période de réalisation de l'accompagnement																														
Réunion	★																													

# Cuisine centrale de Barbaste

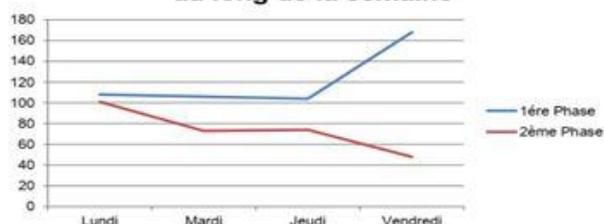
## Diagnostic

- Restaurant scolaire bruyant ++
- Part importante du gaspillage est enregistrée au niveau de la préparation et du service +++
- Moitié des élèves déclarent se dépêcher pour aller jouer ++
- Pas d'affichage et de sensibilisation des convives au gaspillage alimentaire ++

## Phase d'actions

- **Sensibilisation** par le SMICTOM LGB des CE1 et CM1, le 2 avril 2019
- **Séparation des tables** au niveau des élémentaires pour réduire le bruit dans le réfectoire
- **Mise en place d'un affichage** relatif au gaspillage alimentaire et bruit dans le réfectoire
- Le **service du pain au niveau du self a été déplacé** en fin de ligne de self (alors qu'il était au début). L'équipe de cuisine informe que cela a permis de réaliser une économie de deux baguettes chaque jour
- **Réduction du nombre de denrées servies.**

Le gaspillage alimentaire au long de la semaine



		Jour de la semaine	Convives réels	Biodéchets (GA* + hors GA*)	Gaspiilage alimentaire Total	GA* en g/convive	Extrapolation coût à l'année**
Barbaste	Caractérisation 1 Pesée poussée	Lundi	95	13 kg	10,30 kg	108,4	3 247 €
	Caractérisation 1 Pesées sommaires	Mardi	99	14,5 kg	10,40 kg	105	
		Jeudi	105	12,8 kg	10,90 kg	103,8	
		Vendredi	108	19,05 kg	18,15 kg	168	
	<b>Moyenne Caractérisation 1</b>			<b>102</b>	<b>14,84 kg</b>	<b>12,44 kg</b>	<b>121 g/convive</b>
	Caractérisation 2 Pesée poussée	Lundi	130	13,95 kg	13,16 kg	101,2	7 366 €
	Caractérisation 2 Pesées sommaires	Mardi	137	19,65 kg	9,95 kg	72,6	
		Jeudi	127	25,75 kg	9,45 kg	74,4	
		Vendredi	124	6,20 kg	6 kg	48,4	
	<b>Moyenne Caractérisation 2</b>			<b>130</b>	<b>16,39 kg</b>	<b>9,64 kg</b>	<b>74 g/convive</b>

\* GA = Gaspiilage alimentaire

\*\* L'extrapolation du coût à l'année se base uniquement sur la pesée poussée du lundi

Il peut y avoir des petites variations dans les résultats du tableau dû aux approximations des chiffres après la virgule

# Cuisine centrale de Fourques sur Garonne

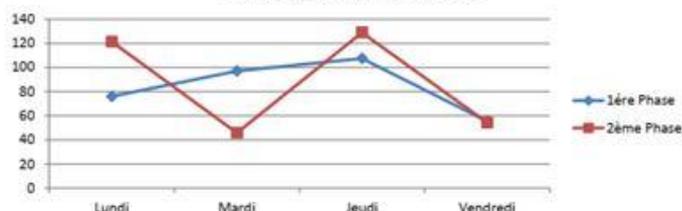
## Diagnostic

- Du pain gaspillé +
- Peu de proximité entre le menu, l'équipe cuisine et les convives : Assistance technique API ajoute un intermédiaire +++
- Restaurant scolaire bruyant ++
- Manque de sensibilisation ++

## Phase d'actions

- Construction d'un **gachimètre de pain**
- **L'emplacement du pain a été modifié**, il n'est plus en accès direct sur les tables de repas. Les convives peuvent aller se servir après avoir consommé l'entrée. Désormais très peu de pain est gaspillé.
- **Ateliers proposés** par le chef cuisinier 2 fois par semaine
- **Mise en place d'un affichage**

Comparaison du gaspillage alimentaire au long de la semaine



		Jour de la semaine	Convives réels	Biodéchets (GA* + hors GA*)	Gaspillage alimentaire Total	GA* en g/convive	Extrapolation coût à l'année**	
Fourques-sur-Garonne	Caractérisation 1 Pesée poussée	Lundi	129	12,51 kg	9,8 kg	76	/	
		Mardi	129	23,88 kg	12,52 kg	97		
	Caractérisation 1 Pesées sommaires	Jeudi	129	27,22 kg	13,86 kg	107,4		
		Vendredi	129	24,17 kg	7,16 kg	55,5		
	<b>Moyenne Caractérisation 1</b>			<b>129</b>	<b>21,95 kg</b>	<b>10,84 kg</b>		<b>84 g/convive</b>
	Caractérisation 2 Pesée poussée	Lundi	126	52,67 kg	15,29 kg	121		
		Mardi	118	5,4 kg	5,4 kg	45,8		
	Caractérisation 2 Pesées sommaires	Jeudi	125	19,91 kg	16,13 kg	129		
		Vendredi	132	23,84 kg	7,16 kg	54,2		
	<b>Moyenne Caractérisation 2</b>			<b>125</b>	<b>25,46 kg</b>	<b>11 kg</b>		<b>88 g/convive</b>

# Cuisine centrale de Monflanquin

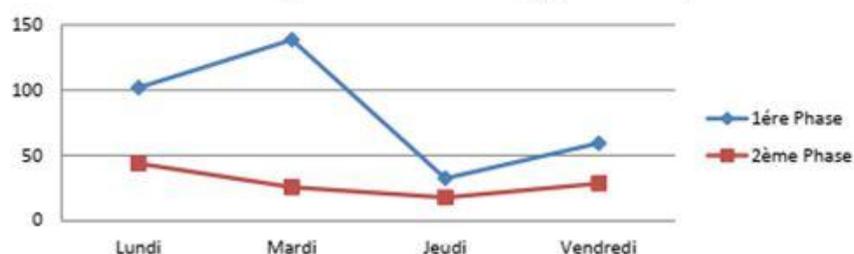
## Diagnostic

- La plus grande part du gaspillage a été enregistrée au niveau du service avec 2/3 du gaspillage +++
- Soucis de communication des effectifs selon les événements ponctuels +++
- Le restaurant scolaire est bruyant ++
- Manque de sensibilisation des convives au gaspillage alimentaire +

## Phase d'actions

- Travailler en flux tendu. Moins remplir les plats de service et garder un plat de secours
- Mise en place d'un affichage

Comparaison du gaspillage alimentaire au long de la semaine (g/convive)



		Jour de la semaine	Convives réels	Biodéchets (GA* + hors GA*)	Gaspillage alimentaire Total	GA* en g/convive	Extrapolation coût à l'année**	
Monflanquin	Caractérisation 1 Pesée poussée	Lundi	87	13,94 kg	8,86 kg	101,8	5 637 €	
	Caractérisation 1 Pesées sommaires	Mardi	71	13,94 kg	9,84 kg	138,5		
		Jeudi	82	5,12 kg	2,66 kg	32,4		
		Vendredi	81	5,15 kg	4,8 kg	59,3		
	<b>Moyenne Caractérisation 1</b>			<b>80</b>	<b>9,54 kg</b>	<b>6,54 kg</b>	<b>83 g/convive</b>	
	Caractérisation 2 Pesée poussée	Lundi	92	4,03 kg	4,03 kg	43,8	1 669 €	
	Caractérisation 2 Pesées sommaires	Mardi	92	12,05 kg	2,35 kg	25,6		
		Jeudi	95	18 kg	1,7 kg	17,8		
		Vendredi	94	2,88 kg	2,68 kg	28,5		
	<b>Moyenne Caractérisation 2</b>			<b>93</b>	<b>9,24 kg</b>	<b>2,69 kg</b>	<b>29 g/convive</b>	

\* GA = Gaspillage alimentaire

\*\* L'extrapolation du coût à l'année se base uniquement sur la pesée poussée du lundi

## Bilan de l'opération test sur les 3 cantines scolaires

- **Exemplarité** des 3 sites concernés
- **Réduction globale du gaspillage alimentaire** entre deux pesées (-34%)
- Actions significatives à retenir mises en place :
  - **travail sur les grammages**
  - **l'emplacement du pain sur la ligne de self**
- **Appropriation de la démarche et des méthodologies de pesées** par ValOrizon et les EPCI de collecte partenaires du projet, et par les chefs des restaurants scolaires – personnes ressources pour déployer ces actions de mesure du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire du Lot-et-Garonne

## 2.4. Table ronde : en cuisine ou en salle, comment agir pour réduire le gaspillage alimentaire ?

MONFLANQUIN

SMICTOM  
lot-garonne-baise

Marmande  
TERRE DE GARONNE

Val de  
Garonne  
Agglomération



De gauche à droite : Dorothée DESPAGNE GATTI - CREPAQ (modérateur) ; Emilie ALVAREZ – ValOrizon ; Valérie ELMi et Ludovic TAUZIN – Mairie de Marmande ; Mickaël POTIER – Val de Garonne Agglomération ; Cyril FILLOT – SMICTOM LGB ; Alain FABRIES – Commune de Monflanquin



*Comment avez-vous vécu cette démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ?  
Comment vos équipes l'ont-elles vécue ?*

**AF :** “ L'équipe pensait suffisamment bien travailler, mais a pris conscience de pouvoir encore s'améliorer et s'est alors demandée comment elle pourrait le faire. Nous avons eu la chance d'avoir une équipe qui s'est prise au jeu. En parler ensemble a fait qu'on se pose toujours des questions sur ce qu'on fait de bien et on tombe dans une habitude. D'ailleurs, quand on ne travaille pas bien, on se demande toujours pourquoi on a jeté. ”

**Public :** *qui a fait la sensibilisation ?*

**AF :** “ Il y a eu une implication des enseignants mais elle fut éphémère, il y a également eu de l'affichage mais pas trop car sinon cela ne fonctionne plus. Chaque membre de l'équipe est revenu, quotidiennement, sur les différentes étapes du repas et il y eu un dialogue avec les convives, c'est le mieux. ”

**CF :** “ La proximité avec les enfants est très importante. Cela permet de faciliter les échanges et de comprendre leur besoin, ce qui nous aide beaucoup dans notre travail. Le responsable cuisine était déjà sensible au gaspillage alimentaire et on a pu travailler ensemble pour déterminer les points à améliorer. On les a accompagnés lors des pesées. Il n’y a pas eu de réticence ni de la part de l’équipe, qui avait envie d’améliorer les choses, ni de la part des enfants. ”

**MP :** “ La première réaction a été très positive : Super on va réduire le gaspillage alimentaire ! L’instinct de chef c’est d’optimiser et de valoriser les denrées. Le premier besoin a quand même été de lever la barrière et d’accepter que notre travail n’était pas parfait, avec la première pesée.

Il faut avant tout valoriser le travail du chef cuisinier. Dans l’équipe tout le monde partage l’intérêt de la lutte contre le gaspillage alimentaire. ”



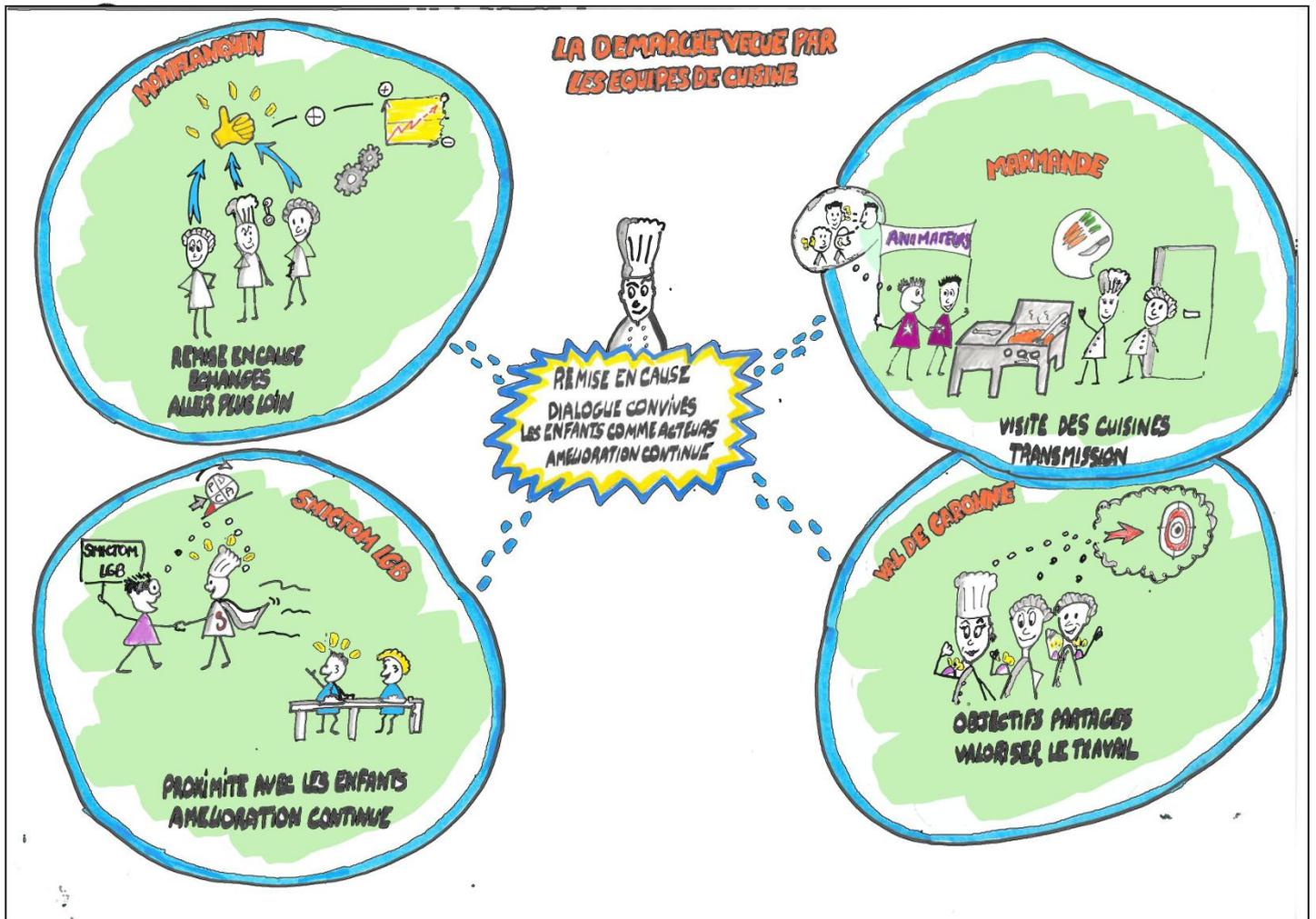
*Public : Vous insistez sur l’importance d’impliquer tout le monde et l’idée d’adopter quelque chose qui convient au site ?*

**MP :** “ Oui, il faut identifier les caractéristiques de la structure, ses moyens et capacités : il est aussi important de savoir si le chef a la main ou pas sur les commandes par exemple pour trouver les leviers sur lesquels il est possible d’agir ou non. ”

**VE :** “ On a eu la chance que chez nous il y ait eu un choix politique d’accompagnement périscolaire : être proche des enfants pour connaître leurs besoins. Cela permet d’adapter la gestion des groupes et le travail d’approche (langage, attitude, etc.). Depuis 5/6 ans on réalise des pesées et on fait de la valorisation des déchets. Parfois le grammage est important sur certain site. Il y a eu un travail commun de communication auprès des enfants sur les choix qui étaient faits. Il est possible de faire 1200 repas/jours sans faire du surgelé et en utilisant des produits frais. Dans l’appel d’offre il y a des closes exigeantes pour travailler sur des recettes adaptées : suprêmes de pamplemousse par exemple. Les équipes d’animation aussi sont incluses en visitant la cuisine centrale : elles se rendent compte du travail réalisé pour les repas. Ces méthodes valorisent le travail des équipes de cuisine. Ensuite, une attention particulière est accordée aux retours des élèves : si le menu leur a plu, les recettes sont validées, sinon elles seront révisées de manière à trouver une recette qui permettra de faire manger le produit, mais on n’enlève pas l’ingrédient (par exemple le céleri rave). Cela permet de communiquer sur les légumes de saison et leur utilisation. ”

**LT :** “ L’échange avec les élèves est très important. A la mairie de Marmande on a 90 à 100 intervenants auprès des enfants ; Les intervenants mangent avec les enfants et les mêmes repas. Cela crée un lien de confiance. C’est vrai que le côté éducatif peut s’entrechoquer avec les enjeux du gaspillage alimentaire. Pour cela, on travaille avec eux sur le long terme, à travers des négociations, mais il faut bien connaître les élèves et les limites de chacun. Au minimum ils doivent goûter. Après les repas, on remonte les infos sur les recettes qui fonctionnent ou ne fonctionnent pas d’après les animateurs mais aussi les enfants (toutes les composantes d’un repas sont notées et les données transmises au prestataire). Pour le menu

végétarien, on n'a pas vécu de changement général de la part des enfants. Ils s'interrogent parfois mais ils mangent quand même bien. Il est important de les accompagner dans le changement. Prochain enjeu : maintenir les enfants plus longtemps à table. ☺☺





*D'après vos différentes expériences, quelle serait selon vous l'action à mettre en œuvre qui serait une valeur sûre ?*

**MP :** “ Le gachimètre de pain car il est facile à mettre en place et est très visuel. Il apprend aussi aux enfants à prendre du pain que s'ils en ont vraiment besoin. Mettre le pain à la fin de la ligne de self aide aussi dans ce sens. ”

**CF :** “ Pour moi la gestion de la qualité de la salle est aussi très importante. Pour réduire le bruit dans la salle on a mis en place des ilots, cela évite les tables de 15 élèves qui s'interpellent d'un bout à l'autre. ”

**MP :** “ C'est vrai, sinon il y a aussi l'astuce de mettre des tampons sous les chaises pour éviter les bruits quand les chaises sont déplacées car ils bougent à table et c'est normal : ce sont des enfants. ”

**AF :** “ Si l'enfant se sent bien, il est possible qu'il mange davantage. Il faut une bonne qualité d'accueil. Il faut présenter les menus de manière plus claire pour qu'ils comprennent tout de suite de quoi il s'agit en le lisant. Expliquer d'où vient le plat, s'il est issu de l'agriculture biologique, etc. ”



*Public : Quand sont communiqués les menus ?*

**AF :** “ On fait de la communication sur le site internet un mois à l'avance et chaque semaine il est affiché. De cette manière on estime que les familles peuvent aussi travailler en amont. ”

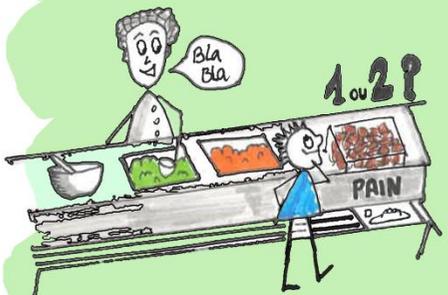


*Public : L'accompagnement c'est sur que c'est super mais c'est un gros frein dans beaucoup d'établissements. Des fois il n'y a qu'une personne pour 70 élèves.*

**VE :** “ Nous on ne connaît pas les chiffres du coût des denrées mais on s'est rendu compte que mettre des moyens humains à disposition ça vaut le coup pour la vie future des enfants. Si l'on n'a pas la chance d'avoir plus de moyens humains, il faut valoriser ceux qui sont déjà en place. Il faut accorder une certaine posture au personnel de cuisine qui permette de communiquer si besoin et de montrer aux enfants leur travail. Il faut apprendre à l'élève à respecter la personne qui sert. Le chef de cuisine centrale peut venir sur le terrain, les personnes qui ont travaillé le menu sont souvent les mieux placées pour en parler et interagir avec les élèves à ce sujet. Il y a également un travail politique possible de la part des élus si on les inclut dans la boucle. On peut chiffrer le gain, et s'en servir d'argument auprès d'eux. Leur présenter comme une plus value au projet sur le long terme : investissement au niveau humain pour les citoyens de demain. Par exemple on ne réceptionne plus dans des bacs en plastique mais dans des bacs en inox. Ou encore, on peut aussi ouvrir la cantine à tout le monde (parents, élus, etc.) avec un système de réservation via internet 72 heures à l'avance, comme celui utilisé pour les élèves. ”

QUELLE ACTION SELON VOUS  
SERAIT UNE VALEUR SÛRE ?

... LE PAIN

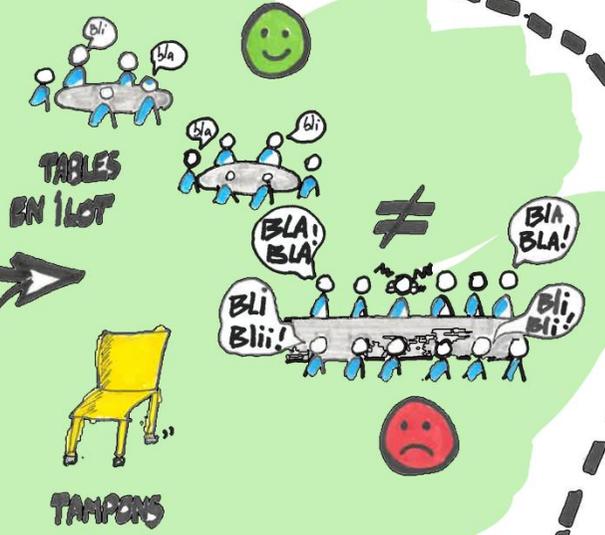
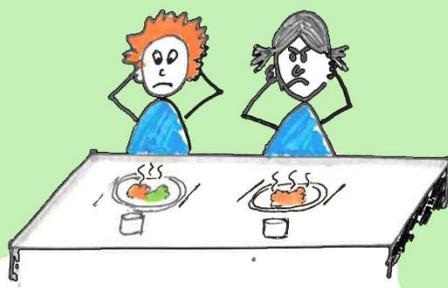


✓ EN FIN DE SELF  
✓ LE CONVIVE SE POSE LA QUESTION



... L'INFORMATION

... LUTTER  
CONTRE LE BRUIT





*Le côté éthique et moral a beaucoup été mis en avant mais l'aspect financier est aussi important : Que faites-vous des économies réalisées ?*

**AF :** “ Avant de faire des économies on avait déjà beaucoup investi. Mais maintenant on peut travailler de plus en plus de produits nobles. ”



*L'installation d'un système de réservation via internet a-t-elle été un problème ?*

**VE :** “ Pendant un mois on a eu une baisse de fréquentation mais au final les familles se sont habituées et c'est vite revenu. C'est un très bon levier. Le règlement est simple : on peut réserver ou annuler une réservation jusqu'à 72 heures à l'avance. En cas de maladie avec certificat, l'absence est excusée pour 3 jours, charge à la famille d'annuler plus de repas au-delà des 72 heures si la maladie le nécessite. ”



*En ce qui concerne les déchets alimentaire : Comment sont-ils valorisés sur vos sites ?*

**VE :** “ On a des projets mis en place avec une association pour prévenir des effets inverses de la valorisation : éduquer sur le fait que le compostage reste du gaspillage, même s'il valorise le déchet. Car sinon les enfants ont tendance à se dire « Tout va bien je ne gaspille pas puisque ça va au compost ». Dans ce sens on peut donner l'exemple du pichet d'eau qu'il vaut mieux remplir à moitié car sinon il finira dans les fleurs, alors qu'il était censé être bu par un humain. ”

**MP :** “ Un composteur et un poulailler ont été mis en place sur l'école de Fourques-sur-Garonne, aujourd'hui il n'y a plus de compost mais le poulailler fonctionne très bien. ”

**CF :** “ Action animale vient chercher nos biodéchets. Pour revenir à l'importance de sensibiliser les enfants à travers des jeux on a mis en place une animation sur le tri ou le gaspillage alimentaire. Cela permet de revenir sur ce qui a été fait dans un climat convivial et leur faire prendre conscience de l'incidence du gaspillage alimentaire. Les chiffres leur parlent : 29kg par exemple. Cela donne des pistes sur comment éviter le gaspillage alimentaire. Le jeu peut être fait sur le temps scolaire avec les enseignants. ”

**MP :** “ Communauté d'adultes éducateurs : tout le monde dans l'entourage des enfants doit prendre part à ce genre de projet, les outils seront ainsi multipliés. ”

**AF :** “ Nous avons un compost sur place et ce sont les services techniques de la mairie qui gèrent le fonctionnement. ”

 **Public :** *Vous compostez les épiluchures mais comment vous faites pour la vinaigrette et la viande ?*

**MP :** “ TOUT SE COMPOSTE ! Il faut vérifier l'équilibre des masses. Si la personne en charge est formée tout se passera bien. Les résidus de viande paraissent moindres en comptant tous les restes végétaux. ”

## Fin des échanges



### III – Repas convivial zéro gaspillage offert par le CREPAQ



Pesée réalisée à la fin du repas

=

**0 kg** de gaspillage alimentaire !



Préparation du repas



## IV – Ateliers participatifs

### 4.1. Atelier 1 : Comment réaliser des pesées ? (mise en situation)

Lors de cet atelier, les participants, divisés en plusieurs sous-groupes, ont été placés en situation quasi réelle. Ils devaient s’imaginer dans un restaurant scolaire, en fin de service, et réaliser des caractérisations au niveau du retour des convives (retour assiettes), selon différents protocoles de pesées. Au préalable, chacun des protocoles a été défini, avec les avantages et inconvénients de chacun. (Voir ci-dessous)

Les membres du CREPAQ ont profité de ces mises en situation pour discuter avec les participants, soulever d’éventuelles difficultés et présenter quelques astuces permettant une réalisation simple des caractérisations tout en garantissant des estimations précises en termes de résultats.



# La caractérisation

La caractérisation revient à peser les denrées alimentaires correspondant au gaspillage alimentaire. Elle doit s'effectuer **en cuisine** ( pour observer le gaspillage généré sur le poste de production des repas), au niveau du **service** (pour observer le gaspillage alimentaire sur le poste du service), et au niveau de la **desserte** pour observer le gaspillage alimentaire généré au niveau de la consommation)

Difficulté de mise en œuvre (temps, moyens, finesse tri, etc.)	Méthode	Nombre de poubelles à mettre en place	Evaluation du gaspillage alimentaire	Sensibilisation des convives, de l'équipe cuisine, de l'équipe pédagogique	Calcul de coût du gaspillage	Évaluation des modifications sur un met (recette, présentation, etc.)	Permet de mesurer l'évolution du gaspillage alimentaire	Possibilité d'être aidé (élèves du CVL, écodélégués, etc.)
Simple	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en mélangeant les différentes composantes du menu, séparer simplement le pain et le gaspillage alimentaire (biodéchets comestibles) du reste	4 (pain, biodéchets comestibles, biodéchets non-comestibles, hors biodéchets)	Générale (suivi des biodéchets comestibles = gaspillage alimentaire)	oui	non	non	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui
Complexe	Peser l'ensemble du gaspillage alimentaire en séparant chacun des différents mets	Auntant que de composantes proposées + une hors biodéchet + une pour le pain	Fine (suivi du gaspillage alimentaire composante par composante)	oui	oui	oui	oui (pour cela il est recommandé de faire une deuxième pesée identique à la première, sur un menu identique ou similaire	oui

## 4.2. Atelier 2 : 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 réduire la quantité de pain commandée et non servie ?
  - *Revoir les quantités à la baisse en les adaptant au menu, chaque jour*
- ❖ Certains plats ne plaisent pas.
  - *Adapter les recettes au goût des élèves et/ou modifier la présentation*
  - *Présentation des différents produits*
- ❖ Faire consommer des produits très typés (pour l'éducation), comme le radis noir, le céleri rave, etc.
  - *Expliquer ce que c'est (visite, faire le marché)*
  - *Entrée râpée avec une vinaigrette*
  - *Légume en purée mixte*
- ❖ Comment cuisiner la bonne quantité ?
  - *Faire des réservations (fixer des règles claires et acceptables)*
- ❖ Recette inadaptée
  - *Faire un audit auprès des convives*
- ❖ Mauvaise gestion des stocks
  - *Gestion des réservations au plus juste*
  - *Meilleur rangement (marchandise récente au fond des étagères)*
  - *S'approvisionner en flux tendu*
- ❖ Il y a du gaspillage alimentaire avant la transformation des produits
  - *Avoir une bonne gestion des stocks, respecter la rotation des produits (1<sup>er</sup> entrant 1<sup>er</sup> sortant)*
  - *Avoir le temps suffisant pour contrôler les livraisons*
  - *Avoir le temps pour le rangement (éviter la rupture de la chaîne du froid)*

## ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Pains bio individuels
- ❖ Proposer du pain varié et de qualité
- ❖ Favoriser la formation (CNFPT) ou autre des cuisiniers sur le gaspillage alimentaire
- ❖ Travailler la présentation et la cuisson des plats
- ❖ Sonder les enfants sur leurs goûts
- ❖ Commander sur une fourchette basse suivant le conditionnement des produits
- ❖ Cellule de refroidissement



# La réduction du gaspillage alimentaire au SERVICE

## PROBLÈMATIQUE

- ❖ Comment gérer le gaspillage du pain ?
  - *En contrôlant la distribution du pain*
  - *En le quantifiant*
  
- ❖ Déco ou condiments imposés au service à l'assiette
  - *Enlever la déco (feuille de salade)*
  - *Condiments et assaisonnement servis à part (cornichons)*
  - *Sauce à part (tomate sur pâtes par exemple)*
  
- ❖ Temps de repas insuffisant
  - *Système d'horloge décorée*
  - *Imposer un temps minimum de repas (Système de vignette)*
  - *Mettre en place un circuit « prioritaire » (UNSS – Atelier sur pause méridienne)*
  
- ❖ Plats fades : manque d'assaisonnement
  - *Remettre sel et poivre en libre service*
  - *Cuisiner avec des épices, de l'ail.*
  - *Ragouter les plats*
  
- ❖ Quantités inadaptées (service à l'assiette)
  - *Enlever service à l'assiette ou faire en direct*
  - *Mettre en place des assiettes « petite » « Moyenne » « Grande » faim*
  - *Tenir compte de la faim des enfants pour servir la juste quantité*
  
- ❖ Comment éviter les portions non mangées ?
  - *Echange entre convives*
  - *Petit ramequin « petite faim » mais trompe l'œil*
  - *Tranche de concombre disponible pour ceux qui en veulent*
  
- ❖ Comment répartir les quantités (quand il y a du choix) tout au long du self ?
  - *Faire tourner les classes sur les services*
  - *Sortir au feeling*

## ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Servir moins de quantité mais passer en rabiote
- ❖ Eveiller les sens (odeur, vue (colorés))
- ❖ Inventer/breveter Salière doseur
- ❖ Pouvoir se servir
- ❖ Mettre en place du « RAB »



# La sensibilisation des CONVIVES et PERSONNELS

## PROBLÈMATIQUE

- ❖ L'enfant qui ne veut pas goûter
  - *Négociation*
  - *Encouragement*
  - *Connaissance des enfants*
  
- ❖ Il y a trop de bruit dans la salle de restauration
  - *Disposition anti-bruits*
  - *Ilots*
  - *Plusieurs services*
  - *Gong*
  - *Installer des tables avec plateaux en Terraflex (lino)*
  - *Servir à table*
  
- ❖ Manque de connaissance du sujet
  - *Formations*
  
- ❖ Besoins humains (pédagogique) ou financiers
  - *Financement CAF (aide de l'État), Europe (Fond leader, FSE)*
  
- ❖ Sensibilisation du corps enseignant en amont (IUFM)
  - *Impliquer le corps enseignant*
  
- ❖ Temps de sensibilisation (Où ? Quand ?)
  - *Utiliser la file d'attente pour sensibiliser les convives (affichage BD)*
  - *Mettre en place ou participer aux concours pour valoriser ou impulser des actions (CD47)*

## ASTUCES POUR DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Claustras (changement disposition du mobilier)
- ❖ Animation : récupérer les restes d'un groupe/classe et observer, peser, échanger avec le groupe sur leurs propres restes
- ❖ Imposer une formation au personnel de service sur le gaspillage alimentaire
- ❖ Rendre les enfants acteur sur le compostage et le reste alimentaire
- ❖ Demander l'exposition de Peter Menzel (ValOrizon)
- ❖ Visite des cuisines centrales
- ❖ Comparer les différents modes de consommation dans le monde pour faire prendre conscience de nos ressources
- ❖ Partager la pause déjeuner avec les convives



## V – Analyse des questionnaires de satisfaction

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

Sur 28 personnes ayant retourné le questionnaire, 99% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites par les échanges, le déroulement des présentations et la satisfaction des attentes personnelles ; et 98% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites des échanges lors des ateliers et de leur format. La totalité des répondants ont également déclaré avoir fait des contacts satisfaisants.

### Commentaires :

- « Expérience riche à renouveler »
- « BRAVO continuez ! Vivement les échanges/partenariats avec le RCCNA »
- « A réitérer sur d'autres thèmes »
- « Journée à renouveler lors du prochain mandat auprès des élus et personnels »
- « Journée CREPAQ déjà suivie à Bayonne à Bil ta garbi sur le gaspillage alimentaire. Info complémentaire aujourd'hui plus échanges très intéressants ! »
- « Adapter à d'autres sujets type déchets verts, PLPDMA, etc. »
- « Journée très enrichissante, merci ! »
- « Bonne journée, merci »
- « Très bonnes journées riches en échanges et découvertes de nouvelles personnes »
- « Travail en atelier très intéressant. Beaucoup apprécié les échanges avec les personnes du groupe »



Nom	Prénom	Fonction	Organisme
ALVAREZ	Emilie	Chargée de mission biodéchets	ValOrizon
ARTIGUELON	Lionel	Responsable de la cuisine centrale de Casteljaloux	Mairie de Casteljaloux
BERNARD	Véronique	Chargée de mission	ADEME
BESLOT	Véronique	Responsable périscolaire	Mairie de Nérac
BESSION	Nathalie	Commerciale	MBSO
BLANCHARD	Delphine	Service environnement	Communauté de communes du pays de Lauzun
BORDES	Xavier	Adjoint direction ALSH Damazan	IFAC Gascogne Guyenne
COISCAULT	Maud	Animatrice	SICTOM du Sud Gironde
COUZINEAU	Patrick	Conseiller municipal et communautaire	Mairie de Marmande et VGA
DJEBARA	Leila	Chargée de mission prévention des déchets	Agglomération d'Agen
DUMAS	Véronique	1er Adjointe	Mairie Ste Colombe en Bruilhois
DUPONT	Myriam	Chef de service Cantine/Hygiène	Mairie de Castelculier
DURAND	Jean-Baptiste	Chargé de développement économique / DD	CCA Grand Villeneuveois
ELMI	Valérie	Responsable Restauration Scolaire	Mairie de Marmande
ESPAGNE	Marie-Line	Responsable du restaurant scolaire	Mairie de Damazan
FABRIES	Alain	Responsable cuisine	Commune de Monflanquin
FILLOT	Cyril	Chargé de mission sur la réduction des déchets	SMICTOM LGB
FLORIO	Auguste	Adjoint	Commune de Monflanquin
JUGE	Sara	Ambassadrice du tri	Bil Ta Garbi
MARCHAL	Jimmy	Chargé de mission DD	Régie de la vallée du Lot
TAUZIN	Ludovic	Service éducation	Mairie de Marmande
MILANI	Dominique	Conseillère municipale	Mairie de ste Colombe en Bruilhois
MONJALES	Patricia	ATSEM	Ecole maternelle Miramont de Guyenne
PERROT	Nelly	Référente Affaires Scolaires et Périscolaires	Mairie de Miramont de Guyenne
POTIER	Mickaël	Chargé de prévention et éducation à l'environnement	Val de Garonne Agglomération
QUINTY	Laura	Responsable service jeunesse-affaires scolaires	Mairie de Bon-Encontre
SOCLES	Francine	Cantine	Mairie d'Estillac
SOLBET	Céline	Animatrice réseau	Au Ras Du Sol (Réseau Compost Citoyen Nouvelle Aquitaine)
SOMAT-DUTERTRE	Etienne	Agent de développement	CC Lot et Tolzac
SOURGET	Florence	Chargée de mission Développement Durable	Mairie de Casteljaloux
TOUSSAINT	Pascale	Elue	Commune de Bajamont
WALCH	Stéphanie	Ambassadeur du tri	Bil Ta Garbi