

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE

contre le **gaspillage alimentaire**
dans la restauration collective



Préambule

Pourquoi la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation actuelle révélant des enjeux locaux, nationaux et mondiaux. Les pertes alimentaires sont présentes à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Ainsi, l'ensemble des acteurs manipulant des aliments est concerné par cette problématique.

Pourquoi la restauration collective ?

La restauration collective fait partie du quotidien de quelques millions de français. Elle est présente dans divers secteurs tels que l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements sociaux) et au travail (restauration d'entreprises et d'administrations). Près de 4 milliards de repas sont distribués chaque année en France, soit en moyenne 11 millions de repas par jour.

La restauration collective est confrontée tous les jours au gaspillage alimentaire qui se révèle être parfois conséquent, selon les établissements.

La sensibilisation des équipes et des consommateurs permet une transmission de valeurs favorisant une prise de conscience du rôle de chacun dans le gaspillage alimentaire. Responsabiliser chaque individu est un élément clé pour réduire le volume de déchets alimentaires et limiter les pertes économiques.

Pourquoi ce guide ?

Le SYDED du Lot s'est engagé dans la problématique du gaspillage alimentaire depuis 2014. Divers acteurs ont participé à des groupes de travail pour partager leurs expériences et mener des réflexions sur les futures actions.

Ce guide est un complément au guide national de l'ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » pour répondre aux besoins formulés par la restauration collective de notre territoire. Le document résume les démarches envisageables et présente des expériences lotoises concrètes, mais il n'est pas exhaustif.

Chaque établissement peut y puiser des éléments de méthode afin de concevoir et adapter son projet au vu de ses spécificités.

Que cet outil puisse renforcer les motivations et soit à l'origine de nouvelles initiatives !



Depuis le 1^{er} septembre 2016, l'Etat et ses établissements publics, ainsi que les collectivités territoriales doivent mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

1 Suivre la réglementation

La restauration collective est encadrée par de nombreuses réglementations et recommandations. Sans être exhaustif, ce guide recense les règles à connaître pour agir sur le gaspillage alimentaire.

1.1 - Le grammage des portions servies

Le gaspillage alimentaire peut provenir d'un service de portions trop conséquentes pour le consommateur. La taille des portions servies doit être adaptée à l'âge et à l'activité des convives afin de minimiser les restes dans l'assiette.

Pour éviter les restes, le GEMRCN a publié des documents de grammages préconisés pour les portions d'aliments servies. Ces données sont établies à titre indicatif : leur application est facultative. Le respect de ces grammages permet d'éviter une surproduction de repas tout en assurant les besoins nutritionnels.

Il est donc possible de diminuer ces grammages afin de s'adapter à la consommation réelle des convives en prenant en compte leurs comportements et spécificités.

N.B : Certaines collectivités imposent dans les cahiers des charges qui les relient aux sociétés de restauration collective « un grammage type GEMRCN, ou même GEMRCN + 10 % ».

Cette clause juridique peut être la source d'un gaspillage alimentaire significatif. Dans ce cas, il est primordial de réétudier le contrat en fonction des réels besoins constatés.



Le guide du GEMRCN « Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition » est une recommandation et non une obligation !

Seul le « Programme National Nutrition Santé » fait foi d'obligation.



Pour aller plus loin

- Recommandation nutrition Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN) Version 1.3 - Août 2013.
- Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



► Utiliser le GEMRCN : document de grammages préconisé pour les portions d'aliments servies.

1.2 - La gestion des déchets

Les déchets alimentaires issus de la restauration collective sont des biodéchets. Ils sont généralement collectés et traités avec les ordures ménagères des particuliers.

« Un biodéchet est un déchet non dangereux, biodégradable, issu de jardin ou de parc, ou un déchet non dangereux alimentaire issu de la production alimentaire, de la cuisine des ménages, des restaurants, des traiteurs ou encore des ateliers et surfaces des magasins de vente au détail. »

A la suite du Grenelle de l'Environnement, les producteurs ou détenteurs de quantités importantes de biodéchets (déchets alimentaires et d'espaces verts) autres que les déchets d'huiles alimentaires sont tenus de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation (art. L541-21-1).

Tous les établissements produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an sont concernés par ces dispositions, soit pour la restauration collective, tous les établissements servant plus de 380 repas par jour.

► Grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire, il est possible de réduire le coût de gestion des déchets.



Les orientations politiques incitent les démarches volontaires dans les nouvelles mesures pour répondre aux objectifs fixés, comme celui du Parlement européen : réduire de 50 % le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.



Pour aller plus loin

- Loi 2010-788 du 12/07/10, article 2014 relatif aux traitements des biodéchets.
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs.
- Etude estimative de la production de biodéchets au sein des établissements de restauration du Groupement National de la Restauration (ADEME).
- Loi de transition énergétique pour la croissance verte.
- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2017-2020.



2 S'engager

2.1 - Les étapes clés pour la réussite d'un projet

Mettre en place un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire est une preuve d'engagement et de responsabilisation des acteurs. L'essentiel est de promouvoir des valeurs citoyennes et environnementales en cohérence avec les évolutions actuelles de la société.

Les éléments clés de la réussite résident dans :

- la mobilisation des acteurs,
- la concertation et l'échange,
- la réalisation d'un bon diagnostic.

Un guide réalisé par l'ADEME fournit la méthodologie et les étapes principales à suivre pour valider son projet.



L'idéal est d'inscrire la démarche anti-gaspillage dans un projet d'établissement. Impliquer l'ensemble du personnel (équipe éducative et/ou soignante, administration, agents de cuisine...) dans le projet incite à mener des actions pédagogiques concrètes.



► Guide pratique :
"Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective".
Téléchargeable sur :
www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective

2.2 - Lancer sa démarche avec le SYDED du Lot

L'équipe du SYDED du Lot peut vous accompagner et vous aider à pérenniser votre projet sur le long terme.

Contactez le service animation territoriale

Par téléphone : 05 65 21 54 30
ou par mail : accueil@syded-lot.fr



2.3 - Faire adhérer

a) Au self

Le consommateur produit la part la plus importante du gaspillage alimentaire dans un restaurant collectif.

La communication est essentielle pour informer le convive à l'extérieur comme à l'intérieur du restaurant.

► Sensibiliser les convives aux enjeux du gaspillage alimentaire :

- afficher des visuels ludiques et colorés,
- inviter le personnel à transmettre les messages,
- utiliser les affiches des campagnes nationales,
- personnaliser les toques et les tabliers,
- inviter les convives à séparer les restes de leurs assiettes à la fin des repas.



Le foyer Lamourous de Cahors a mené un Repas Zéro Déchet le 16 Octobre 2014, dans le cadre de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour l'occasion et en collaboration avec le SYDED du Lot, des affiches ont été créées de manière à être adaptées aux caractéristiques du public.

De plus, les encadrants portaient des tee-shirts « anti-gaspi ».

Voir fiche n°2



► Effectuer des campagnes de pesées

Les équipes de cuisine pèsent les déchets alimentaires et complètent des grilles d'évaluation après chaque repas.

Ce type d'opération, qui peut avoir un fort impact pédagogique, nécessite du matériel spécifique : un meuble de tri sélectif ou plusieurs poubelles de grandes capacités, des pesons ou balances de cuisines et des grilles de pesée.

Il est conseillé :

- d'adapter ses pesées en fonction des besoins. Par exemple, dans le cas de l'installation d'un composteur collectif, il est utile de séparer les denrées d'origines végétales des denrées d'origines animales,

- d'afficher une pancarte quotidienne indiquant la quantité de nourriture jetée la veille. Pour un impact plus important, les résultats peuvent être affichés devant l'entrée du restaurant.

► Réaliser des animations complémentaires

Cela peut être :

- la projection d'un film de sensibilisation dans le restaurant,
- la visite et l'explication du fonctionnement du restaurant/de la cuisine centrale aux convives,
- la réalisation de questionnaires sur le service de restauration, repas zéro déchet...

Les élèves du Club « Tout pour ma Terre » du Collège de Vayrac ont participé à la lutte contre le gaspillage alimentaire : réalisation d'affiches d'exposition, aide à l'entretien du composteur, mise en place de pesées...

Voir fiche n°6



b) Dans l'établissement

Une approche multiple de la lutte contre le gaspillage alimentaire est un moyen efficace pour intégrer cette notion dans la vie quotidienne. Selon le type d'établissement, la problématique peut être inscrite dans le projet pédagogique ou d'animation.

► Dans le cadre d'un établissement à caractère social (EHPAD, ESAT...)

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une problématique pouvant être inscrite dans le projet d'animation.

Selon les capacités des résidents, les animateurs peuvent concevoir des ateliers autour de la notion : atelier culinaire « stop gaspi », projection d'un film suivi d'un débat, création d'outils de communication...

► **Dans le cadre d'un établissement scolaire**

Certaines disciplines sont susceptibles d'intégrer la problématique sous différents angles (alimentation, compostage...).

Matière	Pistes d'activités
Mathématiques	- Estimation des quantités de déchets alimentaires produites dans l'établissement et de leur coût. - Création de graphe sur l'évolution des quantités.
Sciences de la Vie et de la Terre	- Composition et peuplement du compost. - Dégradation et transformation de matière.
Arts plastiques	- Conception de supports de communication divers.
Education musicale	- Fabrication d'instruments à partir d'objets de récupération (boîtes de conserves...).
Histoire/Géographie	- Evolution du système de production et conséquences sociales et environnementales.

Dans le cadre de son partenariat avec l'Education nationale, le SYDED du Lot propose une animation scolaire auprès des collèges (classes de 6^{ème}).

Les élèves y découvrent les différents impacts du gaspillage alimentaire et, après avoir identifié les causes du gaspillage présent à la maison ou au réfectoire, élaborent des solutions à mettre en place.

Pour organiser cette action dans votre établissement il faut contacter le Service communication du SYDED du Lot.



3 Aller plus loin : le compostage

Le compostage ne contribue pas à prévenir les déchets alimentaires, cependant il est une alternative à la poubelle. En effet, les restes de nourriture, hormis les aliments carnés, peuvent être valorisés grâce à cette pratique. Le compost ainsi obtenu peut être utilisé comme engrais au niveau des espaces verts de l'établissement.

Toutes les structures produisant des déchets de cuisine peuvent prétendre à l'installation d'un composteur.

• La mise en place d'un projet de compostage permet de :

- réduire ses déchets alimentaires et alléger le poids des poubelles,
- améliorer l'image de votre établissement,
- palier aux obligations de la loi « biodéchets »,
- obtenir de l'engrais naturel.



Attention : pour être donné ou vendu à un tiers, le compost issu de déchets de cuisine et de table doit être conforme à la norme NFU 44-051. En dehors de cette norme, le compost doit être utilisé sur le site de production.



• L'accompagnement du SYDED du Lot

Si vous souhaitez mettre en place un composteur dans votre structure, le SYDED du Lot peut vous accompagner dans cette démarche :

- étude de faisabilité,
- signature d'une convention,
- formation au compostage,
- mise en place du matériel,
- suivi.

• Les conditions :

L'installation d'un composteur nécessite de remplir quelques conditions.

La structure doit :

- produire entre 1 et 50 kilos de déchets alimentaires par jour,
- disposer d'un espace vert pour installer un composteur (5 m² au minimum),
- avoir l'accord et le soutien de la direction dans la mise en œuvre du projet,
- assurer la disponibilité d'au moins deux agents pour la gestion du composteur,
- pouvoir écouler le stock de compost, soit en engrais pour ses propres espaces verts, soit en le donnant à une organisation (service de la mairie, association...),
- avoir suffisamment de matière sèche (petites branches, feuilles mortes, paille...),
- assurer le tri des convives au niveau du self (meuble de tri...).



La mise en place de cet équipement nécessite l'implication du personnel, une réorganisation de la ligne de self et de la cuisine, et un suivi régulier du composteur. L'animateur vous accompagnera pour définir la meilleure organisation et participera à la sensibilisation du personnel en lui expliquant l'intérêt d'une telle démarche.

Le SYDED du Lot peut vous proposer du matériel pratique adapté à votre besoin :

Le kit de compostage collectif :



La durée du processus de compostage dépend du type de matières incorporées, de la fréquence des retournements et des conditions climatiques.

Lors de la première année, il faut entre 8 et 12 mois de compostage pour obtenir un compost mûr.

Au choix :

- 2 composteurs de 600 L
- 1 bac de 300 L
- 1 tige aérateur
- 1 outil mélangeur
- 4 poubelles de 50 L
- 15 poubelles de 10 L
- Signalétique
- Guides pratiques

Contact : SYDED du Lot Les Matalines, 46150 Catus - tél. 05 65 21 54 30

4 Aller plus loin : le don alimentaire

4.1 - Don à l'aide alimentaire

a) Pourquoi donner ?

La restauration collective a la possibilité de donner ses excédents à des associations d'aide alimentaire. En plus d'être une solution contre le gaspillage

alimentaire, donner est aussi une action valorisante pour le personnel et significative pour les associations et les personnes en situation d'insécurité alimentaire.

b) Quelles conditions ?

Lieu de production	Règles à suivre
Cuisine centrale	- Possibilité de donner sans agrément sanitaire supplémentaire.
Cuisine sur place	- Obligation de demander une dérogation d'agrément sanitaire à la DDCSPP => formulaire CERFA 13982 complété. http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/
Cuisine satellite	- Non soumis à l'agrément sanitaire, sauf en cas de manipulation ou de transformation des denrées avant de les donner.



Les produits suivants ne peuvent pas être donnés :

- les produits servis aux consommateurs (remis ou posés sur un plateau),
- les viandes hachées crues, viandes séparées mécaniquement crues,
- les ovoproduits.

c) Comment mettre en place le don ?

Les dons de produits alimentaires issus de la restauration collective nécessitent une démarche de partenariat, même en cas de dons très ponctuels. De plus, l'association receveuse doit avoir le matériel nécessaire pour respecter les conditions de température (camion réfrigéré, matériel de cuisson pour la remise en température...)

Le restaurant doit mettre en place une procédure en interne pour prévenir l'association lorsque des excédents sont à donner. Il est possible de nommer un responsable de don au sein de l'équipe. Les denrées données doivent respecter la réglementation sanitaire en vigueur et le guide des bonnes pratiques d'hygiène « distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs » rédigé par les associations d'aide alimentaire.

Impliquer les convives dans cette démarche de don, en les sensibilisant à la précarité alimentaire et aux enjeux sociaux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les invite à mener des actions concrètes.

Le Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIREC) de Cenon & Floirac produit et livre des repas à différents types de structures. Il a mis en place une convention de partenariat avec la Banque alimentaire pour donner les repas qui ne sont pas livrés. Cette procédure devenue systématique évite tout gaspillage alimentaire du SIREC.





Afin d'assurer la traçabilité, il est obligatoire pour les préparations en barquettes filmées de renseigner l'identification de la cuisine, le numéro de lot ainsi que la DLC sur l'emballage ou le couvercle des préparations.

En revanche, pour les bacs gastronomes, un marquage individualisé n'est pas exigé. Cependant ils doivent être accompagnés d'une fiche de suivi mentionnant au moins les informations essentielles (dénomination du produit, nom du fournisseur, DLC et marque d'identification). Les DLC des denrées sont les mêmes que celles établies pour les excédents.

4.2 - Don à l'alimentation animale

Le don à l'alimentation animale est possible mais complexe dans le secteur de la restauration. La procédure nécessite une dérogation auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations pour l'établissement receveur. Selon le type de déchets alimentaires (issus de préparation, excédents alimentaires ou déchets de tables), les procédures de traitement varient. Pour connaître les cas d'autorisation de dons à l'alimentation animale, contacter la DDCSPP.

Service Sécurité Sanitaire des Aliments
DDCSPP du Lot - 05 65 20 56 21



Pour aller plus loin

- Règlement 1069/2009 du parlement européen et du conseil du 21 octobre 2009, établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 8 décembre 2011 n°142/2011 : établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement communautaire.



La résidence Les Pins de Cahors a mis en place une convention pour donner le pain à l'association Les Bleuets Regain, basée à Aurillac. Le pain est ensuite tranché et conditionné en sacs. Ces derniers sont vendus à des professionnels et particuliers pour nourrir leurs animaux.

Voir fiche n°5

5 Témoignages d'actions locales

Fiches thématiques

Fiche 1 - Campagne de pesées : Esat l'Abeille, Figeac.

Fiche 2 - Repas zéro déchet, zéro gaspillage : Association Lamourous, Cahors.

Fiche 3 - Circuits courts et locaux : Unité de production culinaire, Cahors.

Fiche 4 - Enquête auprès des convives : Ecole des Métiers du Lot, Cahors.

Fiche 5 - Don du pain à une association pour l'alimentation animale : Résidence des Pins, Cahors.

Fiche 6 - Club « Tout pour ma Terre » : Collège du Puy d'Issolud, Vayrac.

Fiche 7 - Salad'bar : Lycée Clément Marot, Cahors.

Fiche 8 - Self libre-service pour plat chaud : Collège Masbou, Bagnac-sur-Célé.

Fiche 9 - Compostage : Restaurant des enfants, Saint-Céré.

Cette liste, qui est susceptible d'évoluer dans le temps, peut être consultée sur le site internet du SYDED : www.syded-lot.fr à partir de la page d'accueil, dans la rubrique « Je jette moins » ou dans l'onglet « Documents ».

1

Campagne de pesées

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de M. Yves LABADIE, chef d'atelier restauration à l'ESAT l'Abeille.

ESAT l'Abeille :

Adresse : ZI L'aiguille - 46100 Figeac - 05 65 50 03 89

Type d'établissement : Etablissement et service d'aide par le travail (ESAT)

Profil du personnel : Travailleurs en situation de handicap

Type de cuisine : Cuisine centrale attenante à un restaurant inter-entreprises

Nombre de repas par jour : 700 repas préparés en cuisine centrale puis livrés
250 repas servis sur place au restaurant inter-entreprises

► CONTEXTE

Conscient des enjeux du gaspillage alimentaire, l'ESAT l'Abeille a sollicité le SYDED du Lot pour l'accompagner dans la démarche.

Dans un premier temps, un état des lieux a été réalisé, afin de mesurer les pertes alimentaires et d'identifier les causes de ces pertes.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

L'objectif était de mesurer, à l'aide de pesées, les restes alimentaires à chaque étape de la production (de la conservation au retour d'assiette). L'état des lieux avait également pour but d'identifier les types de pertes, ainsi les denrées ont été pesés par catégorie (origine animale ou végétale, produits partiels ou entiers).

Pour répondre à ces objectifs ambitieux, le personnel a été fortement sollicité, chaque agent a dû trier les déchets dans le seau correspondant. Ils ont également géré le retour plateaux des convives. Les seaux ont ensuite été pesés à la fin du service.

L'animateur du SYDED a accompagné la structure dans la mise en place de l'action, il a notamment formé le personnel à la technique de pesée et prêté le matériel nécessaire (peson, seau, sac...).

► EXPÉRIENCE**• Un partenariat solide :**

L'ESAT est un établissement employant un public en situation de handicap. La démarche de l'animateur du SYDED a du être adaptée. La formation a été renforcée et répétée à plusieurs reprises, afin de favoriser l'intégration des nouvelles habitudes.

Pour le diagnostic, une dizaine de seaux de 10 et 50 litres ont été fournis. Chacun portait une signalétique indiquant le type de déchet à y jeter. Une feuille de pesée leur a également été fournie, afin de compléter les données quotidiennement. L'établissement a réalisé les pesées durant 3 semaines sur la période estivale. L'animateur a été présent auprès du personnel de cuisine durant les 3 premiers jours pour s'assurer du bon déroulement. Ensuite, la structure a continué de manière autonome avec un suivi régulier du SYDED.

	Déchets alimentaire de la légumerie [kg]		Déchets alimentaires de préparation [kg]			Déchets alimentaires de présentation [kg]		Déchets alimentaires de consommation [kg]			
	Produits entiers	Produits partiels	Produits partiels (résidus)		Produits entiers	Origine Végétale	Origine Animale	Produits non consommés (entier)		Autres : produits entamés ou résiduels	Pain
			Origine Végétale	Origine Animale				Origine Végétale	Origine Animale		
Sous total	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Grille de pesée utilisée



► RÉSULTATS

Au bilan des 3 semaines, l'ESAT l'Abeille avait généré plus de 360 kilos de déchets. Avec une moyenne de 900 repas servis par semaine au restaurant, les pertes calculées correspondent à environ 135 g de gaspillage alimentaire par convive. Ce chiffre est plus élevé que la moyenne nationale qui est de 125 g par personne dans ce même type de restaurant.

L'analyse des résultats a permis de souligner des points positifs et des points à améliorer. Par exemple, le restaurant propose un buffet d'entrée en îlot avec des petites assiettes. Il s'avère que ce système ne produit presque pas de gaspillage.

D'autre part, les résultats montrent que le pain placé en début de ligne est souvent gaspillé, les convives se servent en surestimant leur besoin. Les pesées ont permis d'observer des corrélations entre le menu et la consommation de pain (lorsque des frites sont au menu, le pain va être plus fortement gaspillé).

A partir des données récoltées, un plan d'action a été établi en collaboration avec le SYDED.

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none"> - Prise de conscience par tout le personnel du gaspillage réel - Identification des causes du gaspillage alimentaire - Elaboration d'un plan d'action adapté 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation du personnel de cuisine - Motivation du chef d'établissement - Sensibilisation des convives

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- Travailler avec un public en situation de handicap demande d'adapter la démarche. Pour favoriser l'assimilation des nouvelles habitudes, il est important de sensibiliser les travailleurs, d'expliquer la marche à suivre et de répéter les gestes à adopter.

- Les zones de tri (seaux/poubelles) doivent être faciles d'accès. De plus, il est important d'apposer des étiquettes sur le mobilier pour indiquer les bonnes consignes.

- Réaliser une campagne de pesée demande du temps. Il est recommandé de la faire au cours d'une période calme.

En résumé...

- Mise en place d'un état des lieux détaillé sur les déchets alimentaires produits en cuisine centrale et dans le restaurant inter-entreprise.
- Elaboration d'un plan d'actions répondant aux problématiques
- Accompagnement et suivi par le SYDED du Lot

2

Repas zéro déchet, zéro gaspillage

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de M. Jérôme ROSEAU, moniteur de l'atelier cuisine de l'Association Lamourous.

Association Lamourous - ESAT Fournié :

Adresse : 57 Cours de la Chartreuse - 46000 Cahors - 05 65 53 22 00

Type d'établissement : Etablissement et service d'aide par le travail (ESAT)**Profil du personnel :** Travailleurs en situation de handicap**Type de cuisine :** Cuisine centrale attenante à un restaurant collectif pour les travailleurs de l'ESAT et les salariés de l'Association**Nombre de repas par jour :** 150 repas**► CONTEXTE**

Située en plein centre de Cahors, l'Association Lamourous accompagne les personnes résidentes vers un développement intellectuel et personnel pour les rendre autonome dans la vie quotidienne. L'établissement accueille midi et soir une cinquantaine de personnes dans le restaurant collectif.

Sensible à la problématique du gaspillage alimentaire et soucieuse de participer à l'éveil citoyen des personnes reçues, l'Association Lamourous a souhaité mener, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (16 Octobre), une opération pour agir contre ce phénomène.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

L'Association Lamourous étant mobilisée et le SYDED du Lot étant impliqué dans la réduction des déchets, un travail partenarial a été réalisé pour organiser un repas zéro déchet, zéro gaspillage.

Après un état des lieux sur le fonctionnement du service de restauration et des échanges avec les équipes éducatives, une méthodologie s'est peu à peu dessinée autour de trois axes :

- Actions en amont : préparation de la journée du 16 Octobre avec le service de restauration et sensibilisation du public
- Le repas zéro déchet, zéro gaspillage
- Actions en aval : assimilation des nouvelles habitudes via des ateliers réguliers

► EXPÉRIENCE**• Les actions en amont :**

L'élaboration du projet s'est faite en collaboration avec tous les niveaux hiérarchiques et tous les membres de l'établissement (résidents en pension et travailleurs en demi-pension, équipes éducatives et direction). Ainsi chacun a émis ses attentes et son avis sur le projet et un groupe de travail s'est formé pour mener les actions.

Pour donner un sens au repas zéro déchet, il était primordial de sensibiliser les résidents à la problématique du gaspillage alimentaire :

- Tout au long de la semaine précédant le repas « zéro déchet », les convives ont eu l'occasion d'échanger sur 7 thématiques en lien avec le gaspillage alimentaire (la faim dans le monde, l'environnement, le coût...)
 - Les équipes éducatives et l'animateur du SYDED alimentaient les échanges et les réflexions en s'appuyant sur des affiches thématiques créées pour l'occasion et adaptées au public.



Des pesées sur les retours de plats des convives ont eu lieu chaque midi de la semaine.

- Les résultats des pesées ont été affichés quotidiennement sous forme de panneaux pédagogiques dans la salle de repas,
- Pour faciliter la compréhension et l'analyse des données, chaque information était illustrée d'un « Smiley » indiquant si le résultat était bon, correct, moyen ou mauvais, et d'une photo figurant si la quantité était très petite (une coccinelle), petite (un chat), moyenne (un chien) et importante (un éléphant).

Cette première sensibilisation a permis d'évoquer la problématique avec les résidents et de leur faire prendre conscience du gaspillage existant dans la structure.

• Le repas zéro déchet, zéro gaspillage :

Pour concevoir cet événement, une réflexion a été menée sur l'anticipation du nombre exact de repas servis, le menu, la présentation, le service et l'aménagement de l'espace. Le menu était conçu de sorte à réutiliser des produits consommables mais déclassés (pain perdu), de limiter les pertes alimentaires et de générer le moins de déchets possibles (pas de barquette en plastique). Les repas étaient servis sous forme de buffet avec des portions individualisées (verrines...). Le service était assuré par des éducateurs et animateurs SYDED qui diffusaient des messages lors des échanges (« je prends seulement si j'aime » ; « je prends une petite quantité puis je reviendrai me servir si j'ai encore faim »). Les équipes du foyer se sont chargées d'un axe de travail important : évaluer le nombre exact de repas à préparer.

Le restaurant a été réaménagé pour l'occasion. Le buffet était dressé au centre de la salle. Les résidents et les équipes ont préparé une décoration pour les tables lors des ateliers d'animations la semaine précédente.

Le jour J, 68 personnes ont participé au repas zéro déchet, zéro gaspillage.

Le repas a commencé par la lecture du menu par un éducateur. Les équipes ont ensuite assuré le service du repas. Le pain tranché était donné une fois l'assiette remplie. A table, les échanges rappellent l'objectif de ce repas et les gestes de chacun pour agir contre le gaspillage alimentaire.

A la fin du repas, lors du café, les « serveurs » ont débarrassé les assiettes en versant les restes du repas dans des seaux, pour les peser ensuite. Durant ce temps, l'animateur du SYDED a communiqué à l'ensemble des convives les résultats des pesées de la semaine précédente.

• Les actions en aval :

Afin de pérenniser leur engagement, les résidents ont créé une charte anti-gaspillage rappelant les messages diffusés tout au long de la semaine. Les équipes éducatives peuvent faire référence aux fondements de cette charte lors des repas.

Aussi, les résidents et les travailleurs demi-pensionnaires peuvent désormais participer à des ateliers cuisine thématiques deux fois par semaine. La lutte contre le gaspillage alimentaire est le fil conducteur de ces animations (choisir les aliments, accommoder ses restes, composter...).



► RÉSULTATS

En semaine normale, un convive génère **122 g de déchets** de tous types (alimentaires, recyclables et ordures ménagères). Durant le repas zéro déchet, zéro gaspillage, seulement **60 g de déchets** ont été produits soit **moins de 1 gramme par personne ! Le gaspillage alimentaire était pratiquement inexistant.**

Ceci prouve que les efforts adoptés par chacun ont permis de réduire considérablement le gaspillage lors du repas. L'ensemble des participants a été félicité et remercié pour son implication.



AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilisation des convives à la thématique - Valorisation de l'Association (équipes, résidents, service restauration) et de son engagement - Diminution du gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Implication de l'ensemble des niveaux hiérarchiques - Temps de préparation de l'opération

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- Former un groupe de travail est un atout pour ce type d'opération. Tous les niveaux hiérarchiques sont représentés, ce qui favorise l'échange d'information et la transversalité de l'approche.
- Être accompagné par un organisme extérieur renforce l'attention du public et la portée des messages anti-gaspi. Pour rappel, les animateurs du SYDED du Lot peuvent vous accompagner dans vos démarches.

En résumé...

- Travail partenarial entre l'Association et le SYDED pour construire l'opération
- Sensibilisation des résidents et pesées des restes de repas durant une semaine
- Adaptation des messages véhiculés en fonction du public
- Réalisation d'un repas zéro déchet, zéro gaspillage
 - Réussite de l'opération : **moins de 1 gramme de déchets** par personne !
- Poursuite et pérennisation de la démarche « anti-gaspi » au sein du foyer

3

Circuits courts et locaux

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de M. Didier PHILIPPE, ancien chef du service de restauration collective de l'Unité de production culinaire de Cahors.

Unité de production culinaire :

Adresse : 534 rue Emile Zola - 46000 Cahors - 05 65 24 13 50

Type d'établissement : Cuisine centrale

Nombre de repas par jour : 3 200 repas

► CONTEXTE

L'Unité de production culinaire de Cahors est une cuisine centrale gérée par le Grand Cahors. Elle produit les repas des établissements scolaires, des centres de loisirs et des établissements d'hébergement pour personnes âgées.

Depuis 2011, le Grand Cahors a décidé d'intégrer la notion de développement durable dans l'activité de l'Unité de production culinaire. Cet engagement s'est traduit par l'introduction de produits locaux dans les achats de denrées.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

Une démarche a été mise en œuvre pour favoriser l'achat direct aux producteurs.

L'objectif de départ était d'atteindre 5 % des achats de denrées en produits locaux. Cet objectif a régulièrement progressé à 10 % et aujourd'hui la volonté est d'atteindre les 20 %.

Passer de distributeurs ordinaires à des producteurs locaux nécessite une démarche réfléchie et partenariale. Pour répondre aux objectifs fixés, l'Unité de production culinaire a travaillé en collaboration avec la Chambre d'Agriculture du Lot et BIO 46. Ces institutions détiennent un rôle essentiel car elles connaissent le paysage de l'agriculture lotoise et sont des interlocuteurs privilégiés avec les producteurs.

► EXPÉRIENCE

La Chambre de l'Agriculture et Bio 46 ont recensé les agriculteurs du Lot susceptibles de répondre aux attentes des acheteurs publics de la restauration collective. Après les avoir rencontrés, une fiche récapitulative a été construite sur chaque producteur. Ce travail de longue haleine a permis de nouer des relations et de les sensibiliser au projet.

En parallèle, pour les marchés arrivant à terme, l'Unité de production culinaire a rédigé de nouveaux marchés en incluant la notion « de circuits courts » dans l'intitulé. Ces contrats établissent un volume contractuel (un volume minimal d'achat garanti). Les producteurs mobilisés et éligibles étaient invités à répondre à ces marchés. Pour faciliter les réponses, la Chambre d'Agriculture et BIO 46 les ont accompagné dans la constitution du dossier.

Une fois la sélection faite, les candidats retenus ont rempli un calendrier de capacité d'approvisionnement. Cet outil permet aux producteurs de déterminer la quantité de produits qu'ils s'engagent à livrer à l'Unité sur une période donnée.

Par exemple, un producteur s'engage à livrer 3 200 yaourts tous les mois, de janvier à juin. Toutefois il ne souhaite pas fournir de volume durant juillet et août car il vend habituellement ses produits via d'autres débouchés. Ainsi il n'inscrit pas de quantité sur les mois où il ne pourra pas répondre à son engagement.

...	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	...
...	3 200 yaourts	3 200 yaourts	0	0	3 200 yaourts	...

L'ensemble des calendriers complété par tous les fournisseurs est ensuite fusionné. La diététicienne constitue les menus en fonction des produits inscrits dans le mois. En conséquence, ce sont les producteurs qui orientent la composition des menus de l'Unité de production culinaire.

Certains produits locaux coûtent plus cher à l'achat. Cependant, la qualité est bien différente de celle des produits « conventionnels ». Souvent, avec des quantités moindres, ils offrent des qualités nutritionnelles plus importantes. Il est donc essentiel de travailler sur la taille des portions pour ajuster le prix. Par exemple, les yaourts fermiers locaux et/ou bio sont conditionnés en pot de 100 g au lieu des 125 g des industriels.

De plus, collaborer avec un producteur local permet de travailler sur l'aspect organoleptique des produits :

- Exemple 1 : les yaourts fournis localement sont plus « goûteux » que ceux des distributeurs. En effet, ils sont produits quelques jours avant leur consommation, ce qui permet aux enfants de manger des yaourts « ultra frais », plus doux et très appréciés.

- Exemple 2 : les fruits des distributeurs ordinaires n'arrivent généralement pas assez mûrs. Ce problème est source de gaspillage car une grande majorité des fruits est jetée par les convives. L'Unité de production culinaire a souhaité y remédier. Les producteurs sélectionnés se sont organisés de sorte à fournir des produits mûrs le jour de la livraison.

Se fournir localement permet aussi d'avoir un plus large spectre dans le choix des produits. Les distributeurs proposent généralement des produits calibrés comme les pommes de 140 g. Or cette portion n'est pas adaptée pour des enfants en élémentaire. Ils ne consomment pas entièrement le produit et provoquent du gaspillage. L'Unité travaille donc avec un producteur de petites pommes (80 à 100 g). Les caractéristiques nutritionnelles sont respectées et les enfants ont plus de facilité à les terminer.

D'autre part, acheter localement permet de réduire la pollution due aux transports, de soutenir la production de produits biologiques ou fermiers (pas de pesticides, pas d'OGM...) et de favoriser l'économie locale et le maintien (voire le développement) de l'activité dans le département.

En résumé, l'achat de produits locaux participe à la dynamique de développement durable du territoire tout en ayant des qualités nutritionnelles et organoleptiques satisfaisantes. La saisonnalité des produits est respectée et appréciée des convives.



► RESULTATS

A ce jour, l'Unité de production culinaire atteint largement les 10 % de produits locaux dans le volume d'achat. Elle travaille avec 18 producteurs locaux dont les produits sont très appréciés par les convives.

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de produits locaux de bonne qualité - Possibilité de travailler sur le mûrissement des fruits - Favorise l'économie locale et le maintien de l'agriculture lotoise - Diminution du gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Implication du chef de cuisine et d'établissement - Réorganisation du fonctionnement de la structure - Nécessite une enveloppe budgétaire et une gestion rigoureuse

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- Mettre en place une telle démarche nécessite du temps, de l'engagement et la sensibilisation du chef de cuisine et du directeur. En plus de leur implication, il est nécessaire de travailler en partenariat avec des structures connaissant l'agriculture locale comme la Chambre d'Agriculture ou BIO 46.
- Avant de faire son choix, la cuisine a la possibilité de tester les produits via un service « test ». Cet essai permet d'évaluer l'appréciation du produit par les convives et également la capacité du producteur à produire et s'organiser pour une commande type.
- L'adaptation au paysage local est primordiale. Par exemple : sur le Lot les agriculteurs disposent de petites structures avec de petites quantités. Il est alors important d'adapter les volumes lors des premiers marchés. L'adaptation des agriculteurs se fait progressivement et peut évoluer au cours du temps. Commencer avec des petits volumes permet aux producteurs de se développer doucement et à la cuisine de tester sa nouvelle organisation.

En résumé...

- Travail partenarial avec la Chambre d'Agriculture et BIO 46 pour établir un recensement des agriculteurs lotois susceptibles de répondre aux attentes des établissements publics
- 10 % du volume d'achat des denrées de l'Unité de production culinaire sont des produits locaux issus de circuits courts
- Elaboration des menus en fonction des produits de saison

4 Enquête auprès des convives

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de M. Christophe RIBAYROL, intendant de l'Ecole des Métiers du Lot.

Ecole des Métiers du Lot :

Adresse : rue Saint-Ambroise - 46000 Cahors

Type d'établissement : Centre de formation des apprentis

Type de cuisine : Cuisine satellite avec self

Nombre de repas par jour : 100 repas le midi et 30 le soir

► CONTEXTE

L'Ecole des Métiers du Lot a inscrit son engagement environnemental dans un Agenda 21 scolaire. La lutte contre le gaspillage alimentaire en était l'un des axes principaux traité au cours de l'année 2014-2015. Etant une cuisine satellite livrée par un prestataire, l'Ecole peut agir uniquement sur la distribution des repas. Une enquête a alors été menée auprès de l'ensemble des apprentis pour identifier les origines du gaspillage alimentaire.



► PRÉSENTATION DE L'ACTION

Le comportement d'un convive est la cause majoritaire du gaspillage alimentaire. A partir de ce constat, l'Ecole des Métiers a souhaité connaître les habitudes et l'avis des convives sur le restaurant collectif. Une enquête quantitative a été réalisée en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Le questionnaire répondait à trois objectifs :

- connaître la satisfaction des apprentis en ce qui concerne l'aménagement du restaurant collectif et des repas servis,
- identifier les origines du gaspillage alimentaire,
- démarrer une prise de conscience sur le gaspillage alimentaire auprès des convives.

► EXPÉRIENCE

La Chambre des Métiers a conçu le questionnaire, construit autour de 19 questions classées en 3 rubriques :

• Les habitudes alimentaires

- « Combien de fois mangez-vous au self lorsque vous êtes à l'école ? »
- « Combien de temps passez-vous assis au réfectoire ? »

• L'organisation du self

- « Comment considérez-vous le temps d'attente à l'entrée et à la sortie du self ? »
- « Comment qualifiez-vous les plats servis ? »

• Les goûts alimentaires

- « Parmi ces légumes chauds servis avec un plat, quels sont ceux que vous aimez ? »
- « Lorsque vous ne terminez pas votre repas, quelles sont les principales raisons ? »

Le questionnaire a été distribué et administré en classe par le biais des professeurs. Environ 400 questionnaires ont été remplis puis traités et analysés.

En complément, l'école a réalisé pendant deux semaines des pesées sur les retours plateaux, afin d'identifier les sources du gaspillage.

► RÉSULTATS

L'analyse du questionnaire a permis de souligner les attentes des élèves :

- Ils sont sensibles à la présentation des plats
- Ils ne finissent pas leur assiette par manque de temps
 - Temps d'attente à l'entrée du self assez long
- Ils souhaitent composer eux même leurs entrées

Les résultats des pesées ont montré que la plus grosse perte alimentaire se situe principalement au niveau des entrées.

Face à ce constat, une réflexion a été menée avec le comité de pilotage de l'Agenda 21 pour entreprendre des modifications au niveau du self.

• Le Salad'bar

Etant une cuisine satellite, le prestataire livrait les entrées dans des bacs gastronormes. Celles-ci étaient ensuite proportionnées de manière individuelle dans des barquettes en plastique.

Au vu des résultats des enquêtes, il s'avérait que ce système générait du gaspillage alimentaire et des déchets plastique évitables. De ce fait, l'école a travaillé sur la présentation des entrées en proposant un salad'bar aux élèves, et en remplaçant les barquettes plastiques par des rapiers en verre.

Ces modifications ont permis une sensible diminution du gaspillage des entrées et la suppression des barquettes à usage unique soit 2 kilos de déchets plastique évités.



• La prestation de service

Suite aux résultats de l'enquête, l'école a soumis un nouveau cahier des charges au prestataire, pour intégrer une plus grande variété des plats et des produits locaux. En parallèle il a été demandé de réduire le nombre d'entrées, auparavant 6 entrées étaient proposées, aujourd'hui il n'y en a plus que 2.

• Le pain

Pour le confort des convives, le pain était disposé dans des corbeilles sur chaque table du restaurant. Ce système invitait les élèves à se servir abondamment, beaucoup de pain était pris, puis jeté sans être consommé. Pour y remédier, le pain a été disposé dans un bac à la fin de la ligne de self. L'élève ne se sert que d'une ou deux tranches à son premier passage et peut revenir se servir si besoin.

• Horaire du service

Lors de l'enquête, les élèves ont déclaré que le temps d'attente à l'entrée du self pouvait réduire le temps consacré au repas et les contraindre à ne pas finir leurs assiettes.

L'École des Métiers a donc travaillé sur cette problématique et propose aujourd'hui deux services, en décalant les horaires (1^{er} service à 12h et 2^{ème} service à 12h45). Ainsi le temps d'attente à l'entrée du self a nettement diminué et les élèves disposent d'avantage de temps pour finir de manger.

• Et aussi...

La sensibilisation des convives est indispensable dans une démarche « anti-gaspi ». Des jeunes apprentis de l'école ont travaillé sur des panneaux expliquant le développement durable dont un volet particulier sur le gaspillage alimentaire. Ces panneaux ont fait l'objet d'une exposition dans les locaux de l'école durant l'année scolaire 2015-2016.

Dans un établissement de formation, l'apprentissage de certains métiers (pâtisserie, boucherie...) peut générer des déchets de préparation. L'École des Métiers du Lot étudie la possibilité d'obtenir un agrément permettant de servir au self les préparations élaborées par les apprentis, et diminuer les pertes alimentaires.

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none"> - Expression et implication des convives grâce au questionnaire - Mise en place d'actions adaptées - Diminution des déchets issus du restaurant (plastiques et alimentaires) 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation de la direction et des équipes encadrantes - Temps pour la conception et le traitement des questionnaires

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- La construction du questionnaire est une tâche délicate. Il est important de définir les objectifs de celui-ci et les informations attendues. Pour plus d'efficacité, un questionnaire ne doit pas être long à remplir : il faut limiter le nombre de questions. Attention également à la formulation des questions, il est important qu'elles soient objectives et qu'elles n'induisent pas la réponse.

- Le questionnaire demande du temps pour sa conception jusqu'à son traitement. Le mieux est de confier cette tâche à plusieurs personnes et d'accorder le temps nécessaire.

En résumé...

- Réalisation d'une enquête par questionnaire auprès des convives
- Réalisation d'actions en réponse aux problèmes soulevés par l'enquête :
 - Remplacement des entrées individuelles par un salad'bar : remplacement des raviens en plastique par des raviens en verre
 - Suppression des corbeilles de pain sur les tables. Le pain est distribué sur la ligne de self
 - Mise en place de 2 pauses méridiennes décalées : 12h15 et 12h45

5

Don du pain à une association pour l'alimentation animale

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de M. THOMAS, directeur de la Résidence des Pins.

Résidence des Pins :

Adresse : 89 avenue Maryse Bastié - 46000 Cahors

Type d'établissement : Foyer logement géré par le Centre Social de la Ville de Cahors

Nombre de personnes accueillies : 80

Type de cuisine : Cuisine satellite pour le plat principal

Nombre de repas par jour : 140

► CONTEXTE

Le projet est né de la volonté de l'ancienne directrice, suite à l'observation d'un gaspillage important de pain. De plus, le personnel, qui ne pouvait pas récupérer le pain consommable mais non consommé pour des questions d'hygiène, présentait des réticences à jeter ce pain à la poubelle.

Le donner à une association semblait alors une bonne solution. Ainsi l'établissement s'est rapproché des Bleuets Regain. Cette association située à Aurillac reconditionne le pain pour l'alimentation animale. L'actuel directeur de l'établissement a poursuivi cette démarche.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

Depuis 2011, la Résidence des Pins a lié un partenariat avec l'association les Bleuets Regain situé à Aurillac, pour leur donner le pain non consommé. L'association collecte le pain de l'établissement tous les 15 jours.

Les Bleuets Regain :

Adresse : 6 rue de l'Yser - 15 000 AURILLAC - 04 71 64 64 01

► EXPERIENCE

• Un partenariat solide :

Suite à la première prise de contact, l'association s'est déplacée au sein de l'établissement pour effectuer un état des lieux et évaluer les besoins.

En lien avec le personnel de l'établissement, elle a notamment défini un lieu de stockage, le nombre de conteneur pour entreposer le pain et la fréquence de collecte.

Le partenariat s'est officialisé à travers la signature d'une convention précisant toutes les modalités pratiques.

Les Bleuets Regain fournissent à l'établissement le conteneur et les sacs de collecte en papier.



• Une organisation spécifique :

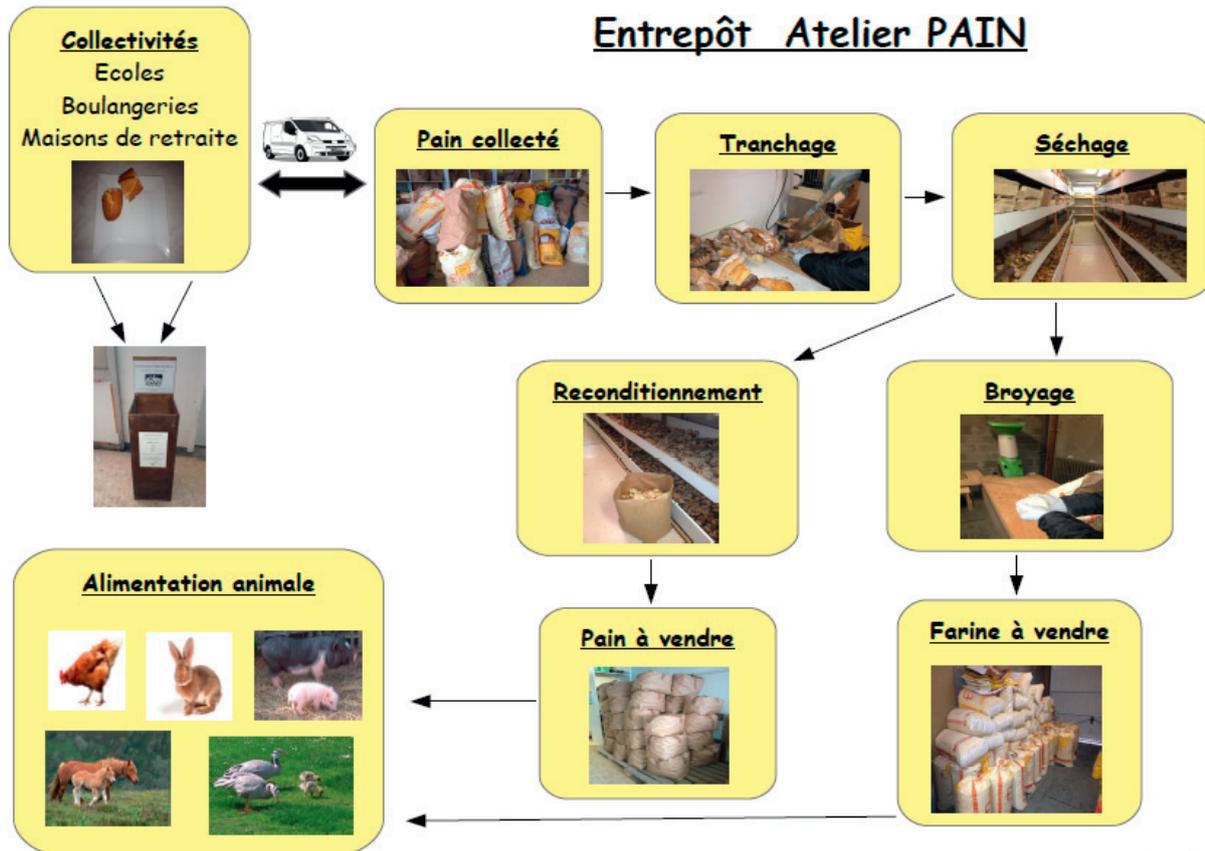
Pour des raisons d'hygiène, le lieu de stockage doit être séparé des cuisines. Toutefois le local poubelle peut convenir pour le stockage du pain collecté.

Des sacs en papier peuvent être utilisés pour faciliter la collecte, mais attention il ne faut pas utiliser de sac en plastique, car le pain risque de moisir.

• **Une communication indispensable :**

Le personnel de cuisine a été sensibilisé par l'association sur le dispositif et le devenir du pain trié et collecté. Deux cuisiniers sont responsables de cette collecte.

• **Le cycle du pain collecté :**



(source : <http://lesbleuetsregain1.e-monsite.com>)

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none"> - Réduction importante du gaspillage alimentaire - Baisse de la redevance spéciale - Pas de précaution sanitaire supplémentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilisation du personnel de cuisine - Difficulté à sensibiliser les résidents et à les impliquer

► **CONSEILS POUR LA REPRODUCTION**

- Bien expliquer la démarche au personnel
- Etudier son contrat de redevance spéciale et agir progressivement
- Se lancer : la démarche est assez simple à mettre en place

En résumé...

- Démarche cohérente vis-à-vis du personnel
- Etude du contrat de redevance spéciale
- Résultats positifs : économies financières et valorisation du pain gaspillé
- Motivation de la direction

6

Club « Tout pour ma Terre »

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de Mme Charlotte MARY, gestionnaire du Collège du Puy d'Issolud à Vayrac.

Collège du Puy d'Issolud :

Adresse : Avenue de la Libération - 46110 Vayrac - 05 65 27 00 60

Type d'établissement : Etablissement scolaire

Nombre de personnes accueillies : 205 élèves

Type de cuisine : Cuisine centrale et self

Nombre de repas par jour : 450 repas fabriqués et 200 repas servis au self du collège

► CONTEXTE

Fortement engagé dans le développement durable, le collège du Puy d'Issolud à Vayrac s'est vu attribuer deux titres prouvant son implication : le label Eco-école et le label de E3D (Etablissement en Démarche globale de Développement Durable) attribué par l'Education nationale.

Chaque année, il est demandé aux différents clubs du collège de traiter une thématique environnementale, comme par exemple la lutte contre le gaspillage alimentaire.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

Le Club « Tout pour ma Terre » rassemble une quinzaine d'élèves, de tous niveaux volontaires et sensibilisés au développement durable. La gestionnaire et un professeur de Science de la vie et de la Terre-SVT animent ce club avec l'appui de l'agent d'entretien. Le club se réunit une fois par semaine pour travailler sur une thématique environnementale définie en début d'année et réalise diverses actions de sensibilisation.

► EXPÉRIENCE

• Et si on compostait ?

Le lancement de la démarche s'est traduit par l'installation d'un composteur collectif, financé par le Conseil Départemental. Le SYDED, partenaire de l'action, a assuré la formation et la sensibilisation du personnel de service et des élèves du club.

Le composteur est alimenté par les restes de préparation des **450 repas journaliers** de la cuisine du collège.

En parallèle, le collège a pu s'équiper d'un broyeur grâce au soutien financier du Conseil Départemental. Les tailles des arbres de l'établissement sont ainsi broyées et utilisées pour le compost.

Pour rappel : Un composteur nécessite un apport équilibré entre la matière organique (déchets alimentaires) et la matière sèche (broyat de bois, feuilles mortes et sciure de bois), environ 50 % de chaque.

L'agent d'entretien, s'assure de la bonne gestion et du bon entretien du composteur :

- alimenter le composteur des déchets de cuisine,
- apporter la matière sèche,
- mélanger l'ensemble.

En soutien à l'agent d'entretien, les élèves du club « Tout pour ma Terre » participent également aux différentes étapes du compostage.

Le compost mûr est utilisé dans les espaces verts du collège mais également dans le jardin pédagogique créé par le club. Néanmoins, les élèves travaillent à l'extérieur seulement durant les beaux jours.

• Et si on pesait ?

- Pour quantifier les déchets alimentaires valorisés via le compostage, les membres du club ont réalisé des pesées :

→ Réalisation de pesées sur une période de 15 jours, deux fois par an.

Suite à ces pesées, le collège a estimé que la moitié des déchets de préparation est valorisée via le compostage.

- Les élèves ont également décidé de sensibiliser leurs camarades lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets organisée en novembre.

A l'aide d'un « Gâchis-mètre » prêté par le Conseil Départemental, ils ont pu mesurer le pain pris et non consommé.

→ Réalisation des pesées sur 2 semaines.

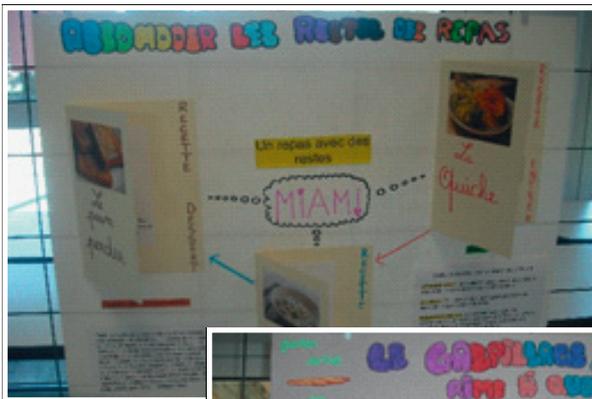
Ils ont estimé à 12 kg la quantité de pain jetée en 2 semaines, soit environ 28 €. En extrapolant ces données à l'année, cela représente une perte financière d'environ 500 €.

Une nouvelle pesée a été réalisée au mois de mars suivant les mêmes modalités. Les résultats ont révélés une petite diminution : 10,6 kg de pain jetés.

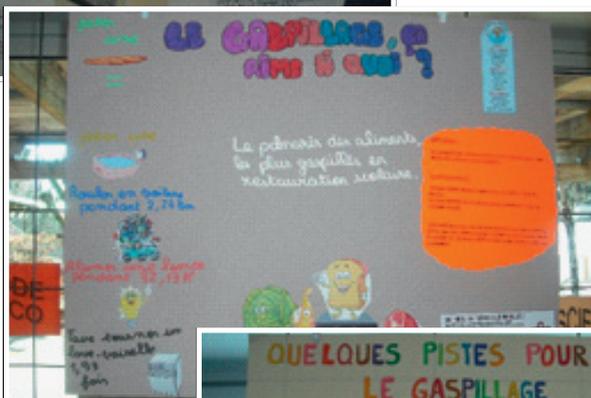
Ces résultats ont été présentés à l'ensemble des élèves du collège dans la cadre des cours de SVT.

• Et si on exposait ?

Les membres du club « Tout pour ma Terre » ont réalisé des panneaux d'exposition sur la problématique du gaspillage alimentaire.



Des recettes pour utiliser les restes



Le gaspillage alimentaire : ça rime à quoi ?



Des gestes simples pour limiter le gaspillage

• Et si on communiquait ?

Les actions menées par le club « Tout pour ma Terre » ont été suivies par le club « Journal » du collège. Durant toute l'année scolaire, les journalistes en herbe ont rédigé et intégré des articles dans le journal du collège sur l'action du club. Ceci a permis de communiquer et de valoriser la mobilisation du collège auprès des parents d'élèves.

De plus, le club a participé au concours « **Jeunes reporters de l'environnement** ». Un supplément au journal a été rédigé et distribué gratuitement dans les commerces et les écoles du canton. Bien qu'aucun prix ne leur ait été remis, les élèves ont gagné en reconnaissance et en encouragement par l'ensemble des acteurs.

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilisation des membres du club - Travail sur le gaspillage alimentaire et sur la valorisation des déchets alimentaires via le compostage 	<ul style="list-style-type: none"> - Implication du personnel d'entretien - Motivation du chef d'établissement - Sensibilisation des convives - Possibilité d'enveloppe budgétaire pour des investissements

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- Former et s'occuper d'un club demande du temps et de la motivation. Chaque membre doit s'impliquer et participer équitablement aux travaux. D'autre part, il est important que l'équipe de direction soutienne le club et les projets.

- Chaque année les clubs déterminent une thématique commune. Il s'avère intéressant de faire des liens entre les sujets traités dans le club et ceux traités dans les matières générales.

En résumé...

- Installation d'un composteur en partenariat avec le SYDED
- Gestion du composteur par l'agent d'entretien et les membres du club « Tout pour ma Terre »
- Réalisation de pesées de pain par le club pour sensibiliser les convives
- Création de panneaux d'exposition sur le gaspillage alimentaire
- Communication sur les actions par le club « Journal »

7 Salad'bar

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de M. Eric MASCLES, chef de cuisine du Lycée Clément Marot.

Lycée Clément Marot :

Adresse : Avenue de la Libération - 46110 Vayrac - 05 65 27 00 60

Type d'établissement : Etablissement scolaire

Nombre de personnes accueillies : 1 500 élèves et étudiants

Type de cuisine : Cuisine sur place et self

Nombre de repas par jour : 1 000 repas le midi et 350 repas le soir

► CONTEXTE

Le Lycée Clément Marot de Cahors est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'initiative du chef et du personnel de cuisine. Les entrées proposées sous forme de raviers individuels ont été remplacés par le principe du salad'bar.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

Traditionnellement, le personnel de cuisine prépare les entrées dans des raviers de manière à avoir une portion individuelle. Cette étape exige du temps et de la main d'œuvre pour dresser les entrées. A l'inverse, le salad'bar consiste à disposer chaque aliment (tomate, maïs, salade...) dans des bacs gastronomiques distincts de sorte à inviter le convive à composer sa propre entrée. Autrement dit, le convive choisit ce qu'il souhaite manger en fonction de ses goûts et de sa faim.

Cette pratique répond à deux objectifs : l'amélioration de la qualité du service de restauration en proposant aux convives de réaliser la composition de leurs entrées et le changement de comportement des convives vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

► EXPÉRIENCE

L'équipe de cuisine s'est rendue compte qu'ils passaient 3 heures à préparer plus de 1 000 raviers et qu'au final, les élèves jetaient souvent une partie de ces entrées. Pour comprendre, un sondage a été effectué auprès des convives pour déterminer les causes de ce gaspillage. La grande majorité d'entre eux a déclaré ne pas aimer un des composants de l'entrée (comme la salade ou la tomate de décoration).

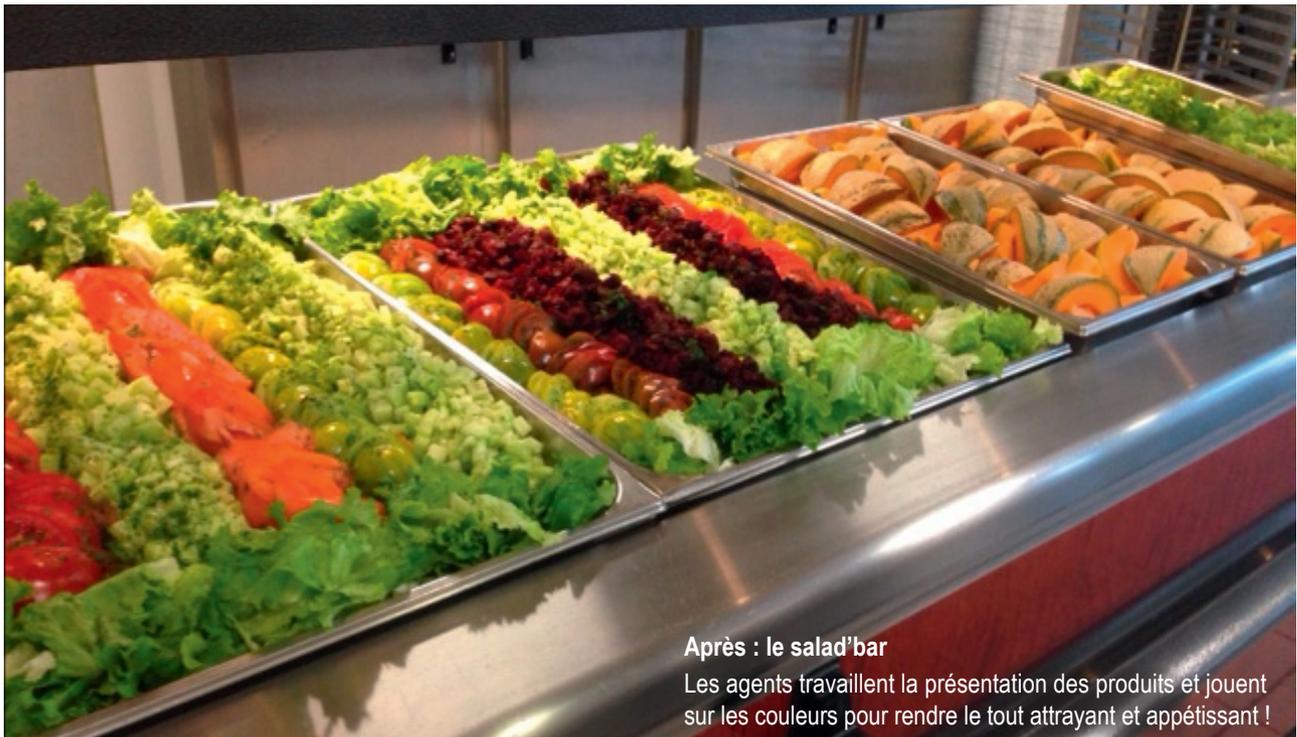
Face à ce constat, le chef de cuisine a proposé de mettre en place le salad'bar. Toute l'équipe de cuisine s'est engagée dans cette démarche.



Avant : les raviers préparés

Le temps de travail des agents a donc été réorganisé. Les ravers ont été remplacés par des bacs gastronomes plus rapides et faciles à remplir. Le gain de temps généré a permis à l'équipe de changer ses habitudes. Au lieu de travailler des produits industrialisés pour les entrées (salade en sachet, carottes en conserves...), les agents ont désormais le temps de préparer des produits frais. En plus d'améliorer la qualité, cette pratique permet de réaliser des économies financières.

Au niveau des moyens matériels, la cuisine a réutilisé des bacs gastronomes et des ustensiles qu'elle avait en stock. Le lycée a investi dans l'achat d'un robot-coupe pour préparer les produits frais et de petits bols plus adaptés au service et à la consommation du salad'bar.



Après : le salad'bar

Les agents travaillent la présentation des produits et jouent sur les couleurs pour rendre le tout attrayant et appétissant !

Les bacs gastronomes sont placés sur la ligne de self à l'emplacement prévu pour les entrées. Des petits bols sont à la disposition des convives ainsi qu'un ustensile dans chaque bac. Aucun aménagement spécial n'est à effectuer.

En parallèle, des pesées ont été effectuées avant et après la mise en place du salad'bar.

► RÉSULTATS

Le lycée est passé d'un service à choix unique à un véritable libre-service multi-choix et les convives ont approuvé. Ils se servent la quantité qu'ils souhaitent et ils peuvent choisir les aliments qu'ils aiment. De plus, ce système permet de **responsabiliser le convive** sur les quantités qu'il prend lui-même. Il est davantage incité à finir son bol et, le cas échéant, à mieux évaluer son appétit au prochain service.

Ainsi les agents utilisent **30 kilos de nourriture en moins chaque jour** pour les entrées ! C'est l'équivalent de plus de **5 tonnes de nourriture évitées** chaque année scolaire.

Mais ce n'est pas tout. Après avoir réalisé des observations sur les restes alimentaires des convives à la fin de leur repas, il a été remarqué que le gaspillage des entrées a nettement diminué.

La réussite de cette action a signé le début d'un engagement par le lycée dans une démarche de développement durable. En effet, depuis 2010, le Lycée Clément Marot est titulaire du label Eco-école. Ce titre prouve l'engagement de l'établissement dans un programme d'éducation au développement durable des élèves et dans la mise en œuvre concrète d'actions allant dans ce sens.

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none">- Multi-choix pour les convives- Utilisation de produits frais et de meilleure qualité- Economie financière- Diminution du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none">- Implication du personnel de cuisine- Motivation du chef d'établissement- Sensibilisation des convives- Possibilité d'enveloppe budgétaire pour des investissements

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- Mettre en place une démarche nécessite l'engagement et la sensibilisation de l'équipe de cuisine mais aussi du chef d'établissement. Leur implication est essentielle pour le bon déroulement de l'action.
- Afin d'évaluer l'impact du salad'bar, des pesées sur les entrées jetées en fin de repas par les convives peuvent être envisagées avant et après la mise en place de l'action. Dans le cas où des pesées n'ont pas été faites avant le lancement de l'action, il est possible de prendre comme base des données chiffrées relevant d'une moyenne nationale.

En résumé...

- Remplacement des ravers individuels par des bacs gastronomes
- Réorganisation du temps de travail des agents de cuisine
- Amélioration de la qualité des entrées grâce à l'achat de produits frais
- Réalisation d'économie financière : **5 tonnes d'aliments évitées chaque année** et utilisation de produits frais moins chers que ceux industrialisés
- Diminution du gaspillage alimentaire en fin de repas car les convives se servent la quantité et les aliments qu'ils souhaitent

8

Self libre-service pour plat chaud

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de M. Serge RICHARD, chef cuisinier et M. Pierre GINES-RUEDA, gestionnaire du Collège Marcel Masbou.

Collège Marcel Masbou (site du Collège les Castors) :

Adresse : Collège les Castors - Rue des Castors - 46270 Bagnac-sur-Célé - 05 65 34 90 68

Type d'établissement : Etablissement scolaire

Nombre de personnes accueillies : 220

Type de cuisine : Cuisine sur place

Nombre de repas par jour : 220

► CONTEXTE

Le Collège de Bagnac-sur-Célé est depuis quelques années fortement investi sur les questions de développement durable : mise en place du tri dans les classes, compostage... C'est donc naturellement que l'établissement s'est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La démarche a débuté avec la mise en place d'un salad'bar pour réduire le gaspillage des entrées.

Suite au retour positif de ce salad'bar, le collège a souhaité aller plus loin en proposant un service libre pour les plats chauds.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

Le chef cuisinier très motivé a pris l'initiative de réétudier la ligne de self du collège pour y intégrer un meuble « self-service » pour le plat chaud.

Ce meuble permet aux convives de se servir soi-même l'accompagnement du plat protéique (légumes, féculents).

► EXPÉRIENCE

• Démarche globale

Depuis 2015, l'établissement s'est investi progressivement dans le développement durable en travaillant notamment sur le tri des déchets et le compostage.

Avec l'accompagnement du SYDED, le collège a mis en place du matériel adapté avec de la signalétique pour faciliter le geste de tri des élèves et des enseignants.

En parallèle, un composteur collectif a été installé pour valoriser les déchets alimentaires de la cuisine. La lutte contre le gaspillage alimentaire s'est alors intégré naturellement dans cette démarche de réduction et de valorisation.

• Salad' bar : retour positif

Pour réduire le gaspillage alimentaire des convives, le chef cuisinier a d'abord proposé de mettre en place un salad'bar au niveau des entrées. Les élèves ont rapidement pû se servir eux-même et choisir entre 4-5 propositions. Cette nouvelle organisation a permis de réduire près de 70 % du gaspillage alimentaire.

Le constat positif du salad'bar a encouragé le chef cuisinier à étendre cette démarche de self-service aux plats chauds.

• Un investissement financier

La réorganisation du self a nécessité un investissement de 6 000 €. L'établissement a bénéficié d'une subvention du Département à hauteur de 50 % du montant total.

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none">- Réduction importante du gaspillage alimentaire- Engagement citoyen de la part des élèves- Pas de surcharge de travail au niveau du personnel	<ul style="list-style-type: none">- Motivation du chef d'établissement- Motivation du personnel de cuisine- Budget non négligeable

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- Agir progressivement
- Travailler en concertation avec le personnel, il ne faut pas imposer la démarche. Il est important d'évoquer les problèmes potentiels pour mieux les anticiper.
- Bien planifier.

En résumé...

- Démarche globale : mise en place du tri, du compostage et lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagnement de la part du SYDED
- Premiers résultats positifs avec un salad'bar pour les entrées
- Aide financière du département pour un nouveau meuble sur la ligne de self
- Forte motivation du personnel de cuisine

9

Compostage

Difficulté : ●●● / Budget : ●●● / Réduction du gaspillage alimentaire : ●●●

Témoignage recueilli auprès de Mme Flora GOUZOU, 3^{ème} adjointe en charge des affaires scolaires et extra-scolaires de Saint-Céré, et Mme Sabine DE LABACA, gestionnaire du Restaurant des enfants.

Restaurant des enfants :

Adresse : Avenue G. Monnerville - 46400 Saint-Céré - 05 65 38 00 26

Type d'établissement : Cantine municipale

Public accueilli : Enfants de la maternelle au CM2

Type de cuisine : Cuisine sur place

Nombre de repas par jour : 250

► CONTEXTE

Le Restaurant des enfants est un établissement municipal au sein duquel les enfants scolarisés de la commune mangent tous les midis. Ayant pris conscience des enjeux, les équipes du restaurant ont décidé de travailler sur la diminution du gaspillage alimentaire en cuisine et lors de la distribution du repas. Néanmoins, les enfants ne finissaient pas toujours leurs assiettes et les restes allaient directement à la poubelle. Les équipes de cuisine et les élus ont décidé de valoriser ces déchets par le biais d'un composteur collectif. Le SYDED du Lot a accompagné la démarche.

► PRÉSENTATION DE L'ACTION

Le compostage est un moyen efficace pour valoriser les déchets alimentaires d'origine végétale (légumes, fruits, pain...). Petit à petit, une micro-faune s'installe dans le composteur pour dégrader la matière et créer du compost.

► EXPÉRIENCE

Le Restaurant des enfants a sollicité l'accompagnement du SYDED pour mettre en place cette démarche. Une première réunion a été organisée en présence des élus, des équipes du restaurant et du service technique de la commune. L'objet de cette concertation était d'informer sur la mise en place d'un composteur et de recueillir les avis. Il s'est avéré que toutes les parties étaient favorables au projet, même si cela nécessite d'adopter de nouvelles habitudes.

Dans un premier temps, un diagnostic a permis d'évaluer la quantité de déchets alimentaires potentiellement compostables.

En moyenne **25 kg d'aliments** pouvaient être valorisés chaque semaine. Pour traiter cette quantité, il était nécessaire d'installer un composteur collectif (600 litres).

Une fois les modalités déterminées, le matériel a été acheté auprès du SYDED à l'aide d'un soutien financier de la mairie de Saint-Céré.

Le kit du composteur collectif est composé de 3 bacs, d'une tige aérateur, une griffe, de seaux, de signalétique et d'un guide pratique. Le SYDED s'est assuré de l'installation des équipements.



Pour réussir le compostage de ces déchets organiques, il faut équilibrer l'apport avec de la matière sèche (copeaux de bois, broyat de taille...). Pour répondre à ce besoin, une entreprise locale alimente le composteur en matière sèche. L'entretien du composteur (aération, suivis...) est effectué toutes les semaines par un agent du service technique de la commune.

En parallèle, les équipes de cuisine ont été informées de la nouvelle organisation et les enfants du restaurant ont été sensibilisés à la démarche. Désormais, à la fin du repas, les enfants rassemblent dans une assiette tous les déchets d'origines végétales et les serviettes en papier (matière compostable) et dans une seconde assiette les déchets d'origines animales (viande, poisson...).



Les déchets fermentescibles d'origines végétales sont ensuite jetés dans le bac de compostage par le chef de cuisine. A chaque fois, il y ajoute un volume de matière sèche équivalent à celui de son apport. Il répartit le tout de manière homogène et aère le contenu du bac à l'aide de la tige aératrice.

Une fois par semaine, un agent du service technique de la mairie brasse le contenu du bac de compostage et contrôle le stock de matière sèche. Si le niveau est bas, il se charge du réapprovisionnement auprès de l'entreprise locale. Une fois par an, l'agent assure le transfert de matière du bac de compostage au bac de maturation. Le premier transfert est réalisé avec l'agent du SYDED.

Toute la démarche est suivie et accompagnée par l'agent du SYDED. Au cours de la première année, il intervient au moins 4 fois pour s'assurer du bon fonctionnement et pour répondre aux diverses interrogations. Ensuite le suivi est réalisé annuellement.

AVANTAGES	POINTS D'ATTENTION
<ul style="list-style-type: none"> - Implication et sensibilisation des enfants, des équipes de cuisine, des agents communaux et des élus - Diminution du volume de déchets allant à la poubelle - Valorisation des déchets alimentaires - Production de compost utilisé dans les espaces verts 	<ul style="list-style-type: none"> - Obtention d'enveloppe budgétaire pour l'achat du matériel

► CONSEILS POUR LA REPRODUCTION

- Expliquer la démarche aux enfants et les impliquer est essentiel pour leur transmettre les bons gestes à adopter.
- Etre accompagné dans la démarche par une structure compétente telle que le SYDED est un atout. Les agents sont formés à mettre en place ce type de matériel et à sensibiliser les équipes.

En résumé...

- Mise en place d'un composteur au restaurant des enfants
- Implication de nombreux acteurs dans la démarche
- Environ **25 kg de déchets alimentaires** sont valorisés chaque semaine

Ce guide est un document de synthèse élaboré par le SYDED du Lot. Ce travail a été possible grâce à la collaboration de nombreux acteurs de terrain ; nous tenons à remercier chaleureusement tous ces professionnels pour leur contribution, leur motivation et le temps qu'ils nous ont consacré lors des entretiens.

Nos remerciements s'adressent également aux lecteurs qui, nous l'espérons, sauront trouver dans ce guide solutions et motivations pour mettre en place des démarches, et s'engager dans une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire.