



Réduction des déchets alimentaires – Synthèse à usage des décideurs locaux

Comment réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires ?



Aujourd'hui, le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente en moyenne **115 g par élève par repas**. Deux tiers concernent les retours plateaux et un tiers correspond aux pertes de cuisine. Les aliments les plus gaspillés sont les légumes, le pain, les fruits, la viande et les laitages. Le coût associé est évalué à **100 € par an par élève** sur l'achat des denrées alimentaires (*source : ADEME*). A cela, il faut ajouter une partie du coût de la main d'œuvre pour la préparation et le service des repas, de l'énergie et de l'eau consommées, et l'élimination des déchets ; les établissements publics étant assujettis à la redevance spéciale.

Depuis 2017, le SICTOM de la région de Morestel accompagne gratuitement les établissements scolaires dans leurs projets de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des réunions avec les équipes responsables, des interventions dans les classes et des pesées au restaurant scolaire sont proposées afin d'évaluer le gaspillage, proposer des mesures correctives et sensibiliser le personnel et les élèves.

Définitions :

Les biodéchets - ou déchets organiques - sont composés des déchets alimentaires et des déchets verts de jardin. Ils sont fermentescibles, biodégradables et compostables.

Les déchets alimentaires sont une partie des biodéchets. Ils sont composés de restes de préparation de repas (épiluchures, coquilles...) et de restes d'assiettes (restes non consommés et restes inévitables : épiluchures, os...).

Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

C'est toute la nourriture destinée à la consommation humaine qui à un endroit de la chaîne alimentaire (de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution) est perdue, jetée, dégradée.

Quels sont les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Les enjeux environnementaux

➤ Réduire le gaspillage des ressources

Produire des aliments, c'est puiser dans les ressources naturelles, notamment dans l'eau. 250 km³ d'eau sont utilisés chaque année dans le monde pour produire de la nourriture qui est gaspillée. Cela correspond à 5 000 fois la consommation annuelle moyenne d'un français.

➤ Freiner l'émission des gaz à effet de serre

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3^{ème} plus grand émetteur de gaz à effet de serre derrière les Etats-Unis et la Chine.

➤ Limiter la consommation d'énergie

A chaque étape de la chaîne alimentaire, de l'énergie est gaspillée. Cela commence lors de la production agricole (utilisation d'engins agricoles, fonctionnement des bâtiments d'élevage, fabrication d'engrais et pesticides), se poursuit lors du transport des denrées jusqu'au lieu de transformation et à travers les différents procédés de stockage, de conservation et de cuisson. Les usines de traitement des déchets sont également consommatrices d'énergie.

Les enjeux éthiques et sociaux

➤ Économiser les ressources, réduire le prix des denrées alimentaires

En France, une personne sur dix a du mal à se nourrir. Grâce aux actions de collecte et de distribution, les associations d'aide alimentaire luttent contre le gaspillage et aident de nombreux individus. Mais, le don ne doit pas être considéré comme la seule mesure contre le gaspillage alimentaire. En effet, la lutte à la source permettrait d'économiser des ressources et de réduire le prix des denrées alimentaires.

➤ Privilégier une alimentation de qualité

Réduire le gaspillage alimentaire permet de diminuer la part allouée à l'alimentation. Les économies réalisées peuvent ainsi être réinjectées pour favoriser des aliments et des repas de meilleure qualité.

Les enjeux économiques

➤ Réduire les déchets alimentaires

Gaspiller de la nourriture revient à gaspiller de l'argent.

Pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage alimentaire représente en moyenne 3,4 tonnes par an, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de 20 000 € * par an.

Pour un collège de 500 élèves, le gaspillage alimentaire est estimé à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen de 33 000 € * par an.

*Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires. Source : ADEME 2018

Aspects réglementaires

Loi de transition énergétique pour la croissance verte (TECV) du 13 juillet 2015 :

Obligation pour la restauration collective publique de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au 01/09/2016.

Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire de février 2016 :

Information et éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.

Loi agriculture et alimentation dite EGALIM du 2 octobre 2018 :

Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à laquelle s'ajoute l'obligation de réaliser un diagnostic préalable incluant une estimation en produits agricoles et agroalimentaires sous SIQO¹ ou durables, à compter du 01/11/2020.

Obligation avant le 02/11/2019 de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine.

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020 :

10 engagements de l'Etat déclinés en 17 mesures dont l'éducation des plus jeunes à la lutte contre le gaspillage et la formation des professionnels de l'alimentation.

Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) :

Objectif : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire, soit un potentiel de 5 000 tonnes d'évitement à l'échelle régionale.

Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) :

Objectifs de réduction de tonnage et d'augmentation de la part valorisable inscrits dans la loi TECV et retranscrits à l'échelle locale par le SICTOM.

Aspects techniques

Une bonne méthodologie est à la base des actions.

Découvrez celle proposée par le SICTOM en annexe.

En amont du projet :

- **Réunir et sensibiliser l'équipe projet** constituée de représentants de l'équipe décisionnelle, de l'équipe éducative, du personnel et de la société civile si souhaité. Le projet peut aussi intégrer le conseil municipal des enfants ou les délégués de classe.
- **Faire l'état des lieux du gaspillage alimentaire.** Réalisation de pesées sur minimum 4 repas ou menus différents et sur les sept composantes suivantes : entrées, viande et poisson, légumes et féculents, fromages/laitages, desserts, pain, restes non consommables (épluchures, os...). Observation du fonctionnement du restaurant scolaire, échanges avec l'équipe projet et les élèves, définition et choix d'actions correctives.

Dans la phase d'action :

- **Sensibiliser les convives.** Sur un temps scolaire ou sur la pause méridienne, les interventions accompagnent l'élève vers le respect de la nourriture. Il doit également prendre conscience de ses besoins alimentaires et de l'importance de goûter.
- **Ajuster la commande, le marché.** Lorsque le gaspillage est constitué principalement des restes non servis, il est recommandé de concerter le prestataire pour adapter les quantités livrées à une situation réelle. Le pain peut également faire l'objet d'une commande séparée.
- **Analyser la prestation.** Selon les résultats des pesées, il pourra être décidé de revoir les menus, recettes et denrées proposés en

tenant compte du retour des élèves, de réorganiser l'ordre des plats présentés en self (plat chaud en premier), ...

- **Pour la préparation des repas.** Tenir compte des habitudes alimentaires des convives pour adapter les quantités cuisinées au plus près des besoins réels. Un choix trop important de plats entraîne généralement plus de gaspillage.
- **Personnaliser le service.** Le dialogue entre le personnel et l'élève est important pour connaître son besoin réel. Il est conseillé de servir de petites quantités et de resservir l'élève si besoin. Dans les selfs, l'accès au plat suivant peut être permis seulement si le précédent est terminé.
- **Installer une table de dons** sur laquelle les élèves peuvent déposer en fin de repas les aliments non touchés que d'autres élèves peuvent récupérer (fruits, gâteaux, yaourts).

Dans la phase de suivi :

- **Evaluer l'action.** Réalisation de nouvelles pesées avec les mêmes menus que durant la phase « amont ».
- **Mise en place d'une charte anti-gaspi** à rédiger par les élèves eux-mêmes à la suite d'un temps de sensibilisation. La charte traduit avec leurs mots et leur sensibilité les enjeux du gaspillage alimentaire. Elle est affichée sur le lieu de restauration.
- **Réaménager le restaurant scolaire.** Installer une zone de tri des déchets, un bar à salades, réorganiser l'espace de restauration pour moins de bruit, ...

¹ SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

Ils ont commencé à le faire ...

Aux Avenières-Veyrins-Thuellin, une importante quantité de pain était jetée : 8 kg par semaine sur les 4 écoles, soit 280 kg de gaspillage à l'année que l'on peut évaluer à 730 €. Le choix a été fait de remplacer les miches individuelles par du pain tranché. Le gaspillage de pain a été réduit de moitié. Un simple petit changement dans la gestion du pain a engendré une économie annuelle de 365 €.



A l'école de Creys-Mépieu, il a été décidé de passer d'un prestataire à un cuisinier sur place. Celui-ci s'adapte aux goûts des élèves et gère au mieux les quantités cuisinées. Le gaspillage est quasiment inexistant aussi bien dans les assiettes que dans les plats. Restent les épluchures !



A l'école de Chélieu, les restes d'assiettes étaient très faibles : entre 16 g et 39 g par élève. Les restes non servis constituait 89 % de l'ensemble des restes. Suite à ce constat, il a été décidé en accord avec le prestataire de diminuer les portions des repas. Cela a permis de réduire significativement la quantité de nourriture jetée : - 61% des restes non servis.

A La Tour du Pin, le SICTOM a travaillé avec les 3 écoles desservies par la cuisine centrale. Suite aux pesées, un travail a été fait sur les quantités cuisinées et sur les recettes, les élèves ont pris conscience du gaspillage de pain et des quantités de nourriture jetées. Une école est passée d'une cantine classique à un self, les élèves sont davantage responsables de ce qui se trouve sur leur plateau : on prend, on mange !

Point de vigilance :

- **Prêter attention aux règles de réutilisation des excédents :** Tous les produits servis au consommateur, à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température ambiante par exemple les condiments, les biscottes... non entamés, doivent être éliminés. A titre d'exemple, un dessert lacté (produit non stable à température ambiante) qui a été posé sur le plateau d'un consommateur doit être jeté après le service, même s'il n'a pas été entamé. Les préparations culinaires refroidies, mais destinées à être consommées chaudes, doivent être consommées le jour de leur première remise en température. Dans le cas contraire, elles sont éliminées.

Pour aller plus loin

- **Boîte à outils OPTIGEDE :**
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-methodologiques>
- **Guide pratique Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective de l'ADEME :**
<https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>
- **France Nature Environnement :**
<https://www.fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres>
- **Direction Régionale de l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (DRAAF) :**
http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf

Moins gaspiller mais aussi valoriser les restes alimentaires, c'est possible :

- En installant un site de compostage à proximité du restaurant scolaire ou en utilisant un lombricomposteur.

Le SICTOM propose d'accompagner gratuitement les établissements scolaires pour la mise en place d'un site de compostage dans le cadre d'un projet d'école : mise à disposition et installation des bacs, formation, interventions.

- En installant un poulailler au sein de l'école. C'est le choix qu'a fait l'école de La Bâtie-Divisin.

Contacts



SICTOM de la Région de Morestel

✉ 784 chemin de la déchèterie 38510 ARANDON-PASSINS - 🌐 www.sictom-morestel.com

Zoé PICARD – 07 85 63 30 33 – zoe.picard@sictom-morestel.com

Elise CORLET – 06 32 30 57 58 – elise.corlet@sictom-morestel.com

ANNEXE

Les 10 étapes de mise en place d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le restaurant scolaire

1- Prendre contact avec le SICTOM

Chaque année le SICTOM peut accompagner gratuitement environ dix établissements sur cette thématique. En cas d'impossibilité, d'autres organismes proposent des interventions de même type.

2- Réunir une équipe pour mener à bien le projet

Composée a minima de représentants décisionnels (élu, directeur), représentants du personnel du restaurant scolaire, représentants enseignants, et plus largement du prestataire s'il y a lieu, des élèves délégués, parents d'élèves, citoyens.

3- Faire l'état des lieux du fonctionnement du restaurant scolaire

Une grille-enquête permet de faire le point avec l'intervenant du SICTOM sur le mode de restauration, le type de cuisine, le marché de prestation ou d'achat, la disposition du restaurant, le nombre de repas confectionnés/servis, le coût du repas, l'organisation en interne, le service, le personnel, le rôle des élèves, les contraintes, ...

4- Concertation en fin de service avec le personnel

Echanges autour des pratiques, vision personnelle du gaspillage, retours d'expériences, idées et problèmes rencontrés. Discussion sur les enjeux notamment économiques du gaspillage. Echanges de regards sur l'alimentation pour redonner un sens au temps partagé du repas. Proposition d'avoir une vision précise réelle de ce qui est jeté au quotidien pour pouvoir envisager ensuite une action anti-gaspi efficace et ciblée : présentation du fonctionnement des pesées.

5- Réalisation de pesées

A minima sur une semaine - 4 jours - pour étudier une diversité des menus.

Mise à disposition de petites poubelles étiquetées ainsi qu'un tableau de pesées par le SICTOM pour chiffrer séparément les restes en sept composantes : Entrées, Viande/Poisson, Légumes/Féculents, Fromages/Laitages, Dessert, Pain et Restes non évitables (épluchures, os, serviettes, emballages divers). L'établissement prévoit plusieurs petites balances de cuisine. Les restes d'assiettes et les restes non servis sont pesés séparément pour chaque composante.

Le premier jour de pesée, l'intervenant du SICTOM est présent pour accompagner la démarche, l'expliquer aux élèves, répondre aux questions éventuelles. L'idéal est d'impliquer quelques élèves volontaires pour récupérer les restes d'assiettes, les répartir dans les différentes poubelles, effectuer les pesées, noter les données. Reste à la charge du personnel, le tri des restes non servis. En plus des données issues des pesées, il sera noté sur le tableau : les menus, le nombre de repas commandés, le poids total et le coût des repas livrés/préparés. Cela permet d'affiner l'analyse et de chiffrer le coût du gaspillage.

6- Analyse des données des pesées

Utilisation d'un tableur de l'ADEME pour calcul et comparaison avec des moyennes nationales. Transmission des résultats au personnel de cantine et à la mairie.

7- Définition d'un plan d'actions

L'équipe projet réfléchit ensemble et en concertation à un plan d'actions en fonction des résultats des pesées : le gaspillage provient principalement des assiettes non finies ou bien des quantités non servies ? Doit-on davantage sensibiliser les élèves ou bien travailler sur des ajustements avec le prestataire ? Peut-on tester une autre organisation du repas lors du service notamment ? Faut-il se pencher sur un élément du repas en particulier ?

8- Mise en place du plan d'actions

Définition des actions à différents postes, d'un calendrier de mise en œuvre et si besoin d'un budget associé.

Parmi ces actions, le SICTOM propose des interventions en classe ou sur un temps périscolaire (en parallèle ou à la suite des pesées) pour sensibiliser les élèves. Possibilité de travailler sur des outils de communication, de développer un projet plus important en partenariat avec une classe en particulier.

9- Suivi

Réalisation d'une nouvelle semaine de pesée avec les mêmes menus, pour évaluer la réduction après la mise en place du plan d'actions. Chiffrage des économies associées à la réduction du gaspillage alimentaire. Communication et valorisation des résultats.

Prolongements possibles

Mise en place du compostage ou lombricompostage des restes alimentaires

Sensibilisation et animations diverses autour du compostage

Installation d'un poulailler pédagogique

Création d'un espace jardiné ou plantations avec utilisation du compost produit

Sensibilisation à la réduction des déchets en général