



AGIR EN MILIEU SCOLAIRE



CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT DES COMMUNES
POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ET L'ÉVOLUTION DES COMPORTEMENTS DE
CONSOMMATION DANS LES CANTINES SCOLAIRES

En collaboration avec :





Jérôme VIAUD

Maire de Grasse, Vice-président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes, Président du Pays de Grasse

La lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue l'un des grands enjeux de notre temps. Évolution de la société et de l'organisation familiale, nouvelles façons de s'alimenter, changement du rythme de vie, multiples sont les raisons pouvant expliquer ce phénomène mais il n'en demeure pas moins inacceptable.

Nous ne pouvons plus en effet cautionner les lourdes conséquences de ce phénomène sur notre environnement, car source de surconsommation des ressources naturelles et de pollution pour l'élimination de ces déchets, sur notre économie car il engendre une perte d'argent non négligeable pour chacun des ménages, et enfin contre notre éthique, car nos poubelles débordent alors que la faim dans le monde perdure.

La Loi Égalim souligne le rôle exemplaire que doivent adopter les administrations publiques au sein de leurs services de restauration collective en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour répondre au mieux à cette obligation, et dans le cadre de notre politique dynamique de réduction des ordures ménagères et de valorisation des déchets alimentaires, je suis particulièrement fier de proposer aux élus de notre territoire ce nouveau dispositif éducatif du Pays de Grasse.

Cet outil pédagogique clé en main a été élaboré avec l'expertise de la commune de Mouans-Sartoux, et va permettre de vous accompagner dans l'identification de leviers d'actions simples et efficaces, jusqu'à la mise en œuvre de bonnes pratiques dans vos cantines scolaires. Fort d'un retour d'expérience positif de 8 ans sur 10 communes de notre territoire, j'invite tous les élus à expérimenter cette démarche, pour inculquer à nos enfants de nouveaux réflexes de consommation, et former notre personnel de cantine à une meilleure gestion de la nourriture dans les établissements scolaires.

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

“ Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. ”



représente

29 kg

de déchets par an et par personne*

*Source : ADEME

Qui sont les déchets alimentaires et où les trouver ?

Déchets inévitables (18%)*

Déchets d'aliments qui ne sont pas comestibles naturellement (os, coquilles d'œufs, peaux de bananes,...)

Déchets potentiellement évitables (18%)*

Aliments que certains mangent et d'autres non (peau pommes de terre, croûtes de pain, gras du jambon...) mais qui pourraient être mangés.

Déchets évitables (64%)*

Aliments non consommés, mais qui étaient comestibles avant d'être jetés.

*Source WRAP (Waste and Resources Action Programme)

En cuisine

Composition des menus, surestimation des quantités, erreur de manipulation, surplus non réutilisé...

Lors du service

Inadaptation des portions aux faims, manque d'informations des convives sur les produits...

Lors de la consommation

Menus pas au goût des convives, manque de temps ou d'intérêt, cadre peu propice pour manger...

Un dispositif éducatif pour y remédier

Le Service Éducation au Développement Durable du Pays de Grasse propose à toutes les communes volontaires un accompagnement méthodologique qui repose sur l'association de l'ensemble des acteurs de votre cantine scolaire, pour encourager et faciliter les premiers pas d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les 4 étapes clés

RÉALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Vous situer par rapport aux moyennes nationales du gaspillage alimentaire, et estimer le potentiel de réduction du gâchis

- Étudier le fonctionnement de la cantine et questionner les équipes de cuisine, le personnel d'encadrement et les élèves.
- Réalisation d'une campagne de pesée des restes de repas sur une durée de 2 semaines et fourniture d'une grille de pesées.
- Analyser le gaspillage en cuisine (mets préparés mais non servis et jetés) et en salle (nourriture servie aux convives, prises sur les plateaux mais non consommées).

IDENTIFIER LES CAUSES DU GASPILLAGE

S'appuyer sur le diagnostic pour identifier les causes du gaspillage et définir les actions correctives à engager

- Analyser les pesées.
- Identifier les mauvaises pratiques :
 - **Menu** : adaptation aux convives ? Sont-ils sondés ?
 - **Production** : écart entre le nombre de convives et l'effectif prévu par le chef ?
 - **Service** : adaptation des portions aux différentes faims ? Adaptation du cadre au déjeuner ?
 - **Accompagnement** du choix des enfants ?
 - **Consommation** : identifier les aliments prioritairement sujets au gaspillage : pain, viande, légumes, féculents ?

CONCEVOIR ET CONDUIRE UN PLAN D' ACTIONS EFFICACE

Définir vos objectifs de réduction avec tous les acteurs du fonctionnement de la cantine

- Création et réunion d'un comité de pilotage pour co-construction du plan d'actions :
 - présentation du projet,
 - échange autour des causes du gaspillage,
 - objectifs et choix des actions d'amélioration,
 - Bilan quantitatif et financier,
 - Définition d'actions correctives,
 - Suivi de la démarche.

PÉRENNISER LES RÉSULTATS OBTENUS DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

Intégrer la réduction du gaspillage dans les procédures de votre structure et suivre son évolution régulièrement

- Prévoir la formation continue des acteurs sur le sujet,
- Prévoir l'inscription du gaspillage alimentaire à l'ordre du jour de chaque commissions des menus,
- Systématiser les campagnes de pesées et suivre l'évolution du gaspillage alimentaire,
- Poursuivre la sensibilisation des élèves et les informer des progressions observées.

Le kit « anti-gaspi » à votre disposition

Le Pays de Grasse vous propose gratuitement son kit anti-gaspillage clé en main, constitué de de l'intervention et la coordination d'un animateur du Pays de Grasse, d'outils pédagogiques et de matériel afin de sensibiliser les publics liés au fonctionnement et à l'utilisation de votre cantine.



Mise à disposition d'une balance pour la mise en œuvre de campagnes de pesées des restes alimentaires, remise d'un gâchepain et de panneaux de sensibilisation sur les performances de tri



Mise à disposition de campagnes de communication et d'expositions photos culinaires à afficher au sein de la cantine et fourniture d'une enquête pour les éco-délégués



Formation du corps enseignant et des élèves à la consommation responsable, et formation du personnel de cantine à une meilleure gestion de la nourriture et au tri sélectif



Aide à l'organisation de temps forts autour de la consommation et du gaspillage alimentaire : cérémonie de remise de diplômes, ateliers de sensibilisation sur l'éveil du goût, la saisonnalité des produits, le bio et les circuits courts, les métiers derrière l'alimentation...

Une démarche testée et approuvée



Depuis le début de la dynamique en 2017, **les écoles de 10 communes** se sont engagées aux côtés du Pays de Grasse, afin de conduire une démarche de réduction du gaspillage alimentaire au sein de leur cantine. La mobilisation de tous les acteurs a permis d'expérimenter plusieurs solutions d'amélioration :

- Instauration de campagnes de pesées récurrentes des restes alimentaires.
- Accompagnement dans le choix et adaptation des portions servies aux convives pour le plat et pour le dessert (portion «petite faim» et «faim traditionnelle», demi-fruits et quart de fruits...).
- Placement du pain en bout de chaîne et installation d'un gâchepain.
- Mise en place du tri des emballages recyclables et des déchets organiques.
- Amélioration des recettes, de la présentation des plats (viande émincée plutôt que tranchée, poire à sauce pour l'assaisonnement des entrées...) et de la qualité des produits servis (fruits et légumes de saison, desserts maison, 20% de fruits et légumes bio...).



Un bilan encourageant :



Des élèves impliqués qui effectuent eux-mêmes le tri de leurs restes de repas et adoptent un nouveau comportement à la maison



Diminution de la consommation de pain



Adaptation des commandes aux besoins réels et réalisation d'économies pour la commune



Démarche efficace et renouvelée chaque année pour toutes les communes participantes

“
4 bonnes raisons de vous engager !
”

1. Faire des économies sur les achats de denrées et sur le coût de l'élimination de vos déchets.
2. Réinvestir dans la qualité des produits servis et améliorer l'équilibre alimentaire des repas.
3. Élargir le champs d'éducation de l'école sur l'éco-citoyenneté à la culture de l'alimentation.
4. Anticiper l'évolution de la Loi par des actions de prévention et de réduction des déchets alimentaires.

Communauté d'Agglomération
du Pays de Grasse
57, Avenue Pierre Sémar
06130 GRASSE
www.paysdegrasse.fr



RENSEIGNEMENTS - INSCRIPTION :

Service Éducation au Développement
Durable et démarches éco-citoyennes
Mme Myriam BOUVART
04 97 05 22 00 - 06 09 95 06 90
mbouart@paysdegrasse.fr